https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-ayudante-de-cocina-valladolid-2/

Prácticas Ayudante de Cocina – Valladolid

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Ubicado en Castilla y león, este restaurante combina tradición e innovación culinaria, ofreciendo una oportunidad única para estudiantes de gastronomía, hotelería y turismo que buscan desarrollar su carrera en un entorno profesional y creativo.

Trabajar aquí significa sumergirse en el mundo de la cocina contemporánea, aprendiendo de manos de un chef con profundo respeto por las raíces tradicionales. Tendrás la oportunidad de perfeccionar tus habilidades culinarias utilizando ingredientes locales de alta calidad.

En este restaurante, la experiencia no se limita a la cocina. Trabajarás junto a una sumiller de renombre, lo que te brindará una valiosa experiencia en el mundo del vino y el servicio de sala. Esta es una oportunidad perfecta para ampliar tus conocimientos en enología y habilidades de hospitalidad.

La bodega es otro aspecto destacado del restaurante. Con una variada selección de vinos, aprenderás sobre maridajes y cómo el vino puede complementar y realzar un plato, una habilidad crucial en la gastronomía y hostelería.

Buscamos estudiantes entusiastas y comprometidos que deseen sumergirse en un ambiente laboral enriquecedor y dinámico.

Si buscas una práctica que te ofrezca un crecimiento real en tu carrera y te introduzca en el fascinante mundo de la gastronomía española, esta es tu oportunidad. Envía tu solicitud y comienza a forjar tu camino en un entorno profesional y acogedor.

TAREAS A REALIZAR
En estas prácticas, tendrás la oportunidad única de trabajar bajo la supervisión y guía del jefe de cocina, quien te proporcionará las herramientas y el conocimiento necesarios para integrarte al equipo y dominar las habilidades en la preparación de los platos típicos de la gastronomía local. Tus responsabilidades incluirán:

- **Preparación de Ingredientes**: Pelar y cortar frutas, verduras y otros alimentos necesarios para los platos del día.
- **Elaboración de Platos**: Participar en la preparación tanto de platos fríos como calientes, aprendiendo técnicas culinarias esenciales.
- **Cocina Regional**: Aprender y ayudar en la preparación de recetas tradicionales de la zona, un aspecto clave de nuestro menú.
- **Postres**: Colaborar en la creación y presentación de postres, desarrollando habilidades en repostería.
- **Gestión de Inventario**: Asistir en la organización de las materias primas e inventario, asegurando que todo esté disponible y en orden para su uso.
- **Mantenimiento de la Cocina**: Velar por la limpieza y el orden en la cocina, tanto antes como durante y después de cada servicio, manteniendo altos estándares de higiene.
- **Servicio de Comidas**: Apoyar en la preparación y servicio de las distintas

FECHA DE INICIO
Desde septiembre de 2024 a agosto de 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Valladolid, Castilla y León, España

HORARIOS
5 días a la semana: 8 horas al día
2 días libres a la semana

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento incluido
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 200 / mes

Vesta TAP

comidas del día, incluyendo desayunos, almuerzos y cenas.

Esta práctica te brindará una experiencia integral en el funcionamiento de una cocina profesional, enriqueciendo tus conocimientos y habilidades culinarias en un entorno dinámico y acogedor.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Estudiante de grado superior en gastronomía, cocina o similares,

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida pero sí valorada.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

- Habilidades de comunicación y capacidad de escucha activa.
- Capacidad para trabajar en equipo.