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

Prácticas de Ayudante de Cocina – Asturias

FECHA DE INICIO
Entre septiembre 2024 y junio 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 3 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Asturias, Asturias, España

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

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 300 / mes

Vesta TAP

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

En la encantadora región de Asturias, España, este restaurante gastronómico, galardonado con una estrella Michelín y un sol Repsol, destaca por su exquisita propuesta de platos típicos asturianos y una combinación innovadora de sabores tradicionales con toques contemporáneos.

Pero lo que hace que este restaurante sea aún más especial es su compromiso con el desarrollo de jóvenes talentos en el mundo de la cocina. Conscientes de la importancia de la formación y la experiencia práctica en el ámbito culinario, este restaurante ofrece emocionantes oportunidades de prácticas para estudiantes de cocina y hotelería.

Estas prácticas representan una valiosa oportunidad para que los jóvenes apasionados por la gastronomía adquieran habilidades prácticas y conocimientos fundamentales en un entorno real de trabajo. Su equipo se enorgullece de brindar una formación de alta calidad, enfocada en el desarrollo profesional de cada estudiante.

Para aquellos que sueñan con trabajar en prácticas en España, esta es una oportunidad única para sumergirse en la rica cultura culinaria de Asturias y perfeccionar sus habilidades en un restaurante de renombre. Además, estarán rodeados de un equipo cálido y profesional que los guiará en cada paso de su viaje culinario.

Descubre el auténtico sabor de Asturias mientras te formas en el arte de la cocina en este restaurante. ¡Atrévete a ser parte de esta experiencia única y enriquecedora!

¡Apúntate!

TAREAS A REALIZAR

Durante estas prácticas de estarás bajo la supervisión y tutoría del jefe de cocina quién te dará las herramientas necesarias para que te conviertas en parte del equipo y aprendas a preparar los platos y recetas de la gastronomía de la zona que se prepara en el Hotel:

- Pelar y cortar los alimentos para la elaboración de los platos.
- Preparación de platos fríos y calientes.
- Preparación de platos típicos de la región.
- Apoyo en la elaboración de postres.
- Ayudar al encargado de la organización de las materias primas e inventario de almacén.
- Mantener la limpieza y organización de la cocina antes, durante y después de cada servicio.
- Apoyar en los servicios del desayuno, la comida o cena.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en Cocina o Gastronomía.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

La buena actitud, la amabilidad y las ganas de aprender son imprescindibles.