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

Prácticas de Ayudante de Cocina – Barcelona

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Restaurante ubicado en el corazón de Barcelona, España, reconocido por su excelencia en la alta cocina y con 2 estrellas Michelín, este establecimiento ofrece una gran oportunidad para estudiantes de cocina ansiosos por sumergirse en el mundo culinario y adquirir experiencia práctica en uno de los restaurantes más prestigiosos del país.

Las prácticas en este restaurante ofrecen una plataforma para establecer conexiones valiosas en la industria y para crecer profesionalmente. Los estudiantes serán parte de un equipo comprometido que valora la pasión por la gastronomía y la búsqueda constante de la excelencia.

No pierdas la oportunidad de sumergirte en una experiencia única y enriquecedora en el mundo de la alta cocina en España. Este restaurante es la elección perfecta para aquellos apasionados y dedicados estudiantes que buscan una oportunidad de prácticas en un entorno realmente excepcional.

¡Postula hoy mismo y da un paso hacia el éxito en tu carrera culinaria en España! ¡Te esperamos para ser parte de nuestro equipo y hacer de tu pasión por la cocina una realidad!

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.

FECHA DE INICIO
Entre septiembre 2024 y diciembre 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 2 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Barcelona, Cataluña, España

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

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 300 / mes

Vesta TAP

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

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