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

Prácticas de Ayudante de Cocina – Cantabria

FECHA DE INICIO
Entre septiembre 2024 y agosto 2025

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

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Cantabria, Cantabria, 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 Cantabria, España, este restaurante, ubicado en un entorno encantador, es un destino imperdible para los amantes de la cocina y los estudiantes de gastronomía que buscan una oportunidad única de crecimiento y aprendizaje.

Este restaurante, ofrece emocionantes programas de prácticas para estudiantes de cocina de todo el mundo. Si eres un apasionado de la gastronomía y deseas trabajar en prácticas en España, esta es tu oportunidad para desarrollar tus habilidades y descubrir tu potencial en el mundo culinario.

Durante las prácticas, los estudiantes tendrán la oportunidad de sumergirse en una experiencia práctica única y enriquecedora. Trabajarán codo a codo con los chefs en la preparación de platos, participarán en la creación de menús innovadores y aprenderán los secretos de la cocina local e internacional.

No esperes más y ¡comienza tu aventura culinaria en España! Las prácticas te brindarán una valiosa experiencia y habilidades que te impulsarán hacia un futuro exitoso en el apasionante mundo de la gastronomía.

¡Aprovecha esta oportunidad y déjate inspirar por la magia de la cocina en España!

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.