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

Prácticas de Ayudante de Cocina en Burgos

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

Este restaurante ubicado en Burgos, se caracteriza por ofrecer una experiencia gastronómica única basada en la creatividad, la innovación y la búsqueda constante de la excelencia.

Trabajan con productos de temporada de la más alta calidad, procedentes de Burgos y Cantabria, elaborando platos únicos y llenos de sabor que deleitan a sus clientes.

Ha sido reconocida con la distinción de una estrella Michelin, un aval de su calidad y compromiso con la alta gastronomía.

¿Qué ofrece esta oportunidad?

El restaurante ofrece a los estudiantes en prácticas la oportunidad de aprender sobre todos los aspectos del funcionamiento de un restaurante de alta cocina, desde la elaboración de platos vanguardistas hasta el servicio impecable al cliente.

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:

- Aprender y aplicar todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.
- Apoyar en el desarrollo de procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- Ayudar en la preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- Apoyar en la elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Apoyo en el diseño de ofertas gastronómicas.
- Asistir en la gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Apoyar en la organización de procesos de producción culinaria.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación de Grado Superior o Licenciatura en Cocina o Gastronomía.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida pero sí valorada.

IDIOMAS REQUERIDOS

FECHA DE INICIO

Desde marzo de 2025 a marzo 2026

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

De 5 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Burgos, 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

€ 300 / mes

Vesta TAP

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

- La ganas de aprender, la buena y la pasión por la gastronomía son imprescindibles.
- Actitud positiva, proactiva y entusiasta.
- Capacidad de aprendizaje rápido y adaptación a un entorno dinámico y exigente