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

Prácticas de Ayudante de Cocina en La Rioja

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Este restaurante ubicado en La Rioja y galardonado con una estrella Michelín ofrece una excelente oportunidad de prácticas para estudiantes de cocina y gastronomía de todo el mundo.

Si eres un amante de la gastronomía y estás ansioso por desarrollar tus habilidades culinarias en un entorno profesional y enriquecedor, este es el lugar perfecto para ti.

Su equipo de expertos chefs te guiará en un viaje culinario donde aprenderás técnicas vanguardistas, descubrirás ingredientes locales y experimentarás una cocina que despierta todos los sentidos..

¿Estás listo para una oportunidad de prácticas únicas en España? Este restaurante te invita a ser parte de su legado gastronómico ya enriquecer tu trayectoria profesional con una experiencia inigualable.

Embárcate en un emocionante viaje culinario y desarrolla tu potencial en un lugar donde la pasión por la cocina se combina con la tradición y la innovación.

Si estás ansioso por trabajar en prácticas en un entorno estimulante y gratificante, no pierdas esta oportunidad.

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:

- Organizar las estaciones de trabajo con todos los ingredientes y equipo de cocina necesarios.
- Preparar los ingredientes para cocinar (cortar y pelar verduras, cortar carne, etc.)Mise en place.
- Cocinar la comida en diversos utensilios o planchas.
- Comprobar la comida mientras se cocina para mezclarla o darle la vuelta.
- Garantizar una excelente presentación decorando los platos antes de que se sirvan.
- Mantener un entorno higiénico y ordenado en la cocina
- Asegurarse de que toda la comida y otros productos estén almacenados de forma adecuada.
- Comprobar la calidad de los ingredientes.
- Controlar las existencias.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en cocina o gastronomía.

EXPERIENCIA PREVIA

FECHA DE INICIO
Desde septiembre de 2024 a agosto de 2025

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

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
La Rioja, La Rioja, 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
€ 200 / mes

Vesta TAP

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS

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