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

Prácticas de Ayudante de Cocina en Hotel Restaurante en Pontevedra

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
En pleno centro de Caldas de Reis – Pontevedra, Galicia – y en pleno corazón del Camino de Santiago (camino Portugués) se encuentra este acogedor hotel en el que se esfuerzan por brindar bienestar, relajación, buena comida a sus clientes. Su hermoso entorno natural lleno de tradición cultura y arte lo hacen un lugar ideal para los peregrinos del camino o a los visitantes de la zona.

Si buscas hacer prácticas en restauración o cocina, este hotel cuenta con un equipo humano muy simpático, atento y que conoce de primera mano cómo formar y gestionar y dar tutoría a sus estudiantes en prácticas.

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:

Preparación:

- Colaborar en la mise en place: pelar verduras, cortar frutas, preparar salsas, marinar carnes, etc.
- Mantener la cocina limpia y ordenada: lavar utensilios, fregar superficies, vaciar basuras, etc.
- Abastecer la cocina de ingredientes y productos frescos.
- Ayudar en la preparación de platos sencillos, como guarniciones o ensaladas.

Elaboración:

- Asistir al cocinero en la preparación de platos más elaborados, siguiendo sus instrucciones.
- Aprender y practicar diferentes técnicas culinarias.
- Controlar la cocción de los alimentos y asegurarse de que estén en su punto.
- Emplatar los platos de forma atractiva y siguiendo las normas de presentación.

Limpieza y mantenimiento:

- Lavar la vajilla y utensilios de cocina a mano o en lavavajillas.
- Fregar las ollas, sartenes y demás utensilios de cocina.
- Limpiar las superficies de trabajo, campanas extractoras y hornos.
- Mantener la cocina en condiciones higiénicas y seguras.

Otras tareas:

- Ayudar en la recepción y almacenamiento de alimentos.

FECHA DE INICIO
Desde abril de 2024 a marzo 2025

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

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Pontevedra, Galicia, 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

- Colaborar en la preparación de pedidos para eventos o banquetes.
- Asistir al jefe de cocina en tareas administrativas o de organización.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en cocina o gastronomía.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida pero sí valorada.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

OTRAS HABILIDADES O COMPETENCIAS
La buena actitud, la amabilidad y las ganas de aprender son imprescindibles.