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

Prácticas de Ayudante de Cocina – Galicia

FECHA DE INICIO
Desde septiembre de 2024 a agosto de 2025

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

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Galicia, Santa Comba, 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

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

Este restaurante ubicado en Galicia – España, reconocido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, se ha convertido en un referente en la región gracias a su pasión por la gastronomía y su compromiso con la excelencia.

Si eres un estudiante apasionado por la cocina y sueñas con trabajar en prácticas en un entorno excepcional, esta es tu oportunidad para aprender y crecer en el mundo culinario.

En este idílico rincón gallego, rodeado de una belleza natural incomparable, tendrás la oportunidad de ampliar tus horizontes, conocer nuevos sabores y texturas, y experimentar la magia de la alta cocina. No solo ganarás una experiencia valiosa, sino que también te sumergirás en la cultura culinaria de Galicia y su rica historia gastronómica.

Si estás ansioso por vivir una experiencia única en el mundo culinario y buscas una oportunidad de prácticas en España, este restaurante te abre las puertas para que puedas desarrollar todo tu potencial.

¡Apúntate ahora y comienza tu viaje hacia una carrera culinaria de éxito 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.