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

Prácticas de Ayudante de Cocina – La Rioja

FECHA DE INICIO
Entre marzo 2025 y diciembre 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 3 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

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

En el corazón de La Rioja, en la encantadora ciudad de Logroño, España, este prestigioso restaurante con 1 estrella Michelín y 2 soles Repsol te ofrece una oportunidad única para realizar prácticas en un entorno que combina tradición y vanguardia en la gastronomía.

Sumérgete en el fascinante mundo de la cocina riojana, famosa por sus vinos de renombre y su exquisita oferta culinaria. Durante tus prácticas en este restaurante, tendrás la oportunidad de explorar una región con una rica tradición gastronómica y descubrir los secretos culinarios que han sido transmisiones de generación en generación.

No solo aprenderás de chefs experimentados y apasionados, esta experiencia enriquecedora te permitirá apreciar la estrecha relación entre la gastronomía y la enología, lo que te cambiará en un profesional gastronómico más completo y versátil.

Las prácticas en este restaurante te brindarán una experiencia inolvidable y te prepararán para un futuro brillante en el emocionante mundo de la cocina.

¡No pierdas esta oportunidad única de hacer tus prácticas en La Rioja, España, y descubre todo lo que esta región mágica tiene para ofrecerte!

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 Restaurante:

- 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.
- Ayudar en las diferentes partidas de cocina en la mise en place.
- Ayudar en el servicio del restaurante.

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.