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

Prácticas de Ayudante de Cocina – Zaragoza

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL
Descubre una emocionante oportunidad profesional en Zaragoza, España: ¡Prácticas en el corazón de la exquisita gastronomía y el turismo culinario! Sumérgete en una experiencia única en este prestigioso restaurante galardonado con 1 estrella Michelín y 1 Sol Repsol.

¿Eres un apasionado de la cocina? Aquí, no solo tendrás la oportunidad de perfeccionar tus habilidades técnicas y conocimientos culinarios, sino también de experimentar sabores que capturan la esencia misma de lo natural y auténtico.

Su compromiso con la tradición y cultura local lleva a este restaurante trabajar con ingredientes de temporada y de proximidad, enfocados en la sostenibilidad y el respeto por su entorno. Imagina ser parte y aprender de un equipo que fusiona la innovación culinaria con el arraigo a la tierra.

Si eres un estudiante entusiasta y deseas enriquecer tu educación con prácticas en cocina o en hotelería, no pierdas esta la oportunidad de formarte y crecer en un restaurante con gran pasión por la cocina y el arte del turismo culinario.

¡Apúntate hoy mismo y prepárate para un viaje inolvidable en el apasionante universo de la gastronomía 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 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.
- Apoyar en la terminación y presentación de los platos en los servicios.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en cocina o gastronomía.

EXPERIENCIA PREVIA

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

FECHA DE INICIO
Para iniciar entre marzo 2025 y junio 2025

DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
De 5 a 6 meses de duración.

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Zaragoza, Aragón, España

HORARIOS
40 horas a la semana divididas en 5 días.

Domingos y lunes libres (el restaurante cierra esos días).

1 turno de 8 horas libre a la semana (rotativo) aparte de los días de cierre.

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 300 / mes

Vesta TAP

- Español alto / nativo.

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