https://vestatap.com/ofertas-practicas-remuneradas-espaa/practicas-de-ayudante-de-pasteleria-costa-brava/

Prácticas de Ayudante de Pastelería – Costa Brava

FECHA DE INICIO
Entre septiembre 2024 y septiembre 2025

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

UBICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS
Costa Brava, Cataluña, España

HORARIOS
5 días a la semana: 8 horas al día
2 días libres a la semana (lunes y martes)

BENEFICIOS DE LAS PRÁCTICAS

- Alojamiento
- Todas las comidas

INCENTIVO O AYUDA ECONÓMICA
€ 200 / mes

Vesta TAP

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA / HOTEL

Ubicado en la Costa Brava, a 1 hora de Barcelona, este restaurante galardonado con 2 estrellas Michelín y 2 soles Repsol, es el lugar ideal para aquellos estudiantes apasionados que deseen expandir sus habilidades culinarias y descubrir nuevos horizontes en la cocina.

Aquí, la cultura culinaria española se mezcla con influencias internacionales, brindando una experiencia enriquecedora que abarca la diversidad de sabores y técnicas.

Como parte del equipo profesional de este restaurante, los estudiantes tendrán la oportunidad de colaborar con chefs expertos y aprender de su amplia experiencia. La dedicación a la calidad, el enfoque en ingredientes frescos y la presentación cuidadosa de cada plato son valores fundamentales que se transmiten durante estas prácticas.

Si eres un estudiante de cocina con una pasión por la excelencia y el deseo de prosperar en un entorno culinario diverso y estimulante, esta oportunidad es una puerta abierta hacia un futuro prometedor en la escena gastronómica europea.

¡Apúntate!

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:

- Apoyar a realizar pedidos de los ingredientes para la elaboración de los postres.
- Asistir en la recepción y organización de los pedidos.
- Participar en la elaboración de todo tipo de postres a partir de masas, gelatinas, frutas, helados, chocolates, caramelos, etc.
- Elaborar masas, cremas, rellenos, pastas… que sirvan de base para diferentes platos o que sean necesarias en otras partidas de la cocina.
- Aplicar diferentes métodos de cocción, elaboración y refrigeración de los postres.
- Apoyar en la decoración de los postres y montaje de platos.
- Mantener en perfecto estado el área de trabajo.
- Mantener la limpieza del equipo y los utensilios de repostería utilizados.
- Conservar y almacenar productos frescos, elaborados y semielaborados.

FORMACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA

- Formación en cocina y pastelería.

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.