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

Prácticas de Ayudante de Pastelería – 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:

- 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

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

- No es requerida.

IDIOMAS REQUERIDOS

- Español alto / nativo.

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