

COCINERO/A

Restaurante Vuelve Carolina

València

Misión:

- Garantizar una excelente experiencia culinaria.

Responsabilidades básicas:

- Organizar y aprovisionar las estaciones con todos los productos necesarios
- Garantizar la calidad, presentación y sabor de los alimentos.
- Cocinar productos del menú en cooperación con el resto del personal de cocina.
- Responder, informar y seguir las instrucciones del chef ejecutivo o sous chef.
- Control y gestión del stock de ingredientes y material de cocina.
- Garantizar que la comida salga simultáneamente, de forma oportuna y que sea de alta calidad.
- Coordinarse con el equipo de cocina y otros departamentos del restaurante.
- Cumplir las normativas nutricionales y sanitarias y los estándares de seguridad

Requisitos mínimos

- Experiencia demostrable desempeñando las mismas funciones en el sector.
- Formación requerida deseable en cocina o gastronomía.
- Conocimientos en técnicas de cocina y manipulación de alimentos.

Competencias

- Responsabilidad y compromiso
- Organización y gestión del tiempo.
- Atención al detalle y creatividad culinaria.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Adaptabilidad y resolución de problemas.

¿Qué ofrecemos?

- Contrato indefinido y posibilidades de crecimiento.
- Jornada completa.
- Ambiente de trabajo dinámico y profesional.
- Formación y desarrollo dentro de la empresa.
- Posibilidad de movilidad entre los diferentes centros de trabajo del grupo.
- Salario según convenio. 1.586,31€ brutos /mes. 12 pagas.
- 2 días de descanso semanal, uno de ellos domingo.
- Los festivos trabajados se compensan con días libres.