

Cocinero/a (sushi man)

Ref.180492 - 12/07/2023 - Província Girona

Funcions i requisits de la vacant

Se busca una persona polivalente, para proyecto motivador con experiencia mínima de 1 año en un sitio similar donde sus tareas hayan sido

- Preparación de la comida con diferentes utensilios y plancha
- Elaboración de salsas
- Cortes en peces (salmón, atún)
- Elaboración de sashimi, nigiri, makis, uramakis y futomakis

Las necesidades del sitio son las de un cocinero/a multidisciplinar que pueda liderar, y apoyar en todas las áreas.

Aunque se precise de experiencia, contará con formación continuada y buenas condiciones de trabajo

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: A convenir

Perspectiva de la feina: Proyecto interesante e innovador

Altres dades a destacar: El horario y la retribución se comentaran durante la entrevista

Estudis

És imprescindible	FP II amb titulació Hoteleria i Turisme
És valorable	Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408) Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina

Idiomes

Català - C2 - Expert (Imprescindible)
Castellà - C2 - Expert (Imprescindible)
Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)
Xinès - C1 - Funcional (Valorable)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Experiència laboral

És valorable	1 any en las tasques descrites
Nivell d'experiència:	Cap de departament
Anys d'experiència:	1 any

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Activitat de restauració dedicada al menjar per emportar i a domicili