

COCINERO/A

El Poblet Restaurante **

València

Misión:

- Garantizar una excelente experiencia culinaria.

Responsabilidades básicas:

- Organizar y aprovisionar las estaciones con todos los productos necesarios
- Preparar comida para el servicio
- 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
- Limpiar la estación y encargarse de la comida sobrante
- Almacenar el inventario de forma adecuada
- Garantizar que la comida salga simultáneamente, de forma oportuna y que sea de alta calidad
- Cumplir las normativas nutricionales y sanitarias y los estándares de seguridad
- Mantener un enfoque positivo y profesional con los compañeros de trabajo y los clientes.
- Tener precisión y velocidad para ejecutar las tareas asignadas.
- Condiciones
- Contrato indefinido.
- Jornada completa.
- Período de prueba de 60 días.

- Salario 1.586,31€ brutos /mes en 12 pagas.
- Compensación de festivos trabajados.
- Descanso semanal: domingo y lunes día entero + martes y miércoles por la mañana.

- **Requisitos mínimos**
- Experiencia demostrable en cocina, incluyendo experiencia como cocinero de línea, cocinero de restaurante o ayudante de cocina.
- Excelente conocimiento de diversos métodos, ingredientes, equipos y procedimientos de cocina
- Familiaridad con las mejores prácticas del sector
- Obligatorio carnet vigente de manipulador de alimentos.
- Diploma de estudios de cocina

- **Competencias**
- Compromiso
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Creatividad
- Aceptar críticas constructivas
- Organización