

COCINERO/A

Restaurante Llisa Negra

València

Misión:

- Garantizar una excelente experiencia culinaria.

Responsabilidades básicas:

- Organizar y aprovisionar las estaciones con todos los productos necesarios
- 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.
- Cumplir las normativas nutricionales y sanitarias y los
- Tener precisión y velocidad para ejecutar las tareas asignadas.

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.

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.
- Descanso semanal: domingo y lunes.
- Los festivos trabajados se compensan con días libres.