



AYUDANTE DE COCINA para el PARADOR de LERMA

Funciones:

- Contribuir a la preparación, cocción y presentación de los platos de la carta y mise and place.
- Control de la conservación de las materias primas y productos a usar en cocina.
- Apoyo en la gestión de pedidos y existencias.
- Revisión del material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia.
- Gestión preventiva de los riesgos laborales.

Requisitos:

- Estudios Ciclo Formativo de Grado Medio y formación específica en cocina
- Conocimiento de la normativa y disposiciones sanitarias
- Certificado de manipulador de alimentos
- No es necesaria experiencia

Se ofrece:

- Contrato laboral y salario según convenio colectivo de Paradores

Competencias:

- Predisposición e iniciativa
- Trabajo en equipo
- Capacidad de aprendizaje
- Capacidad de organización



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

Interesados enviar curriculum vitae a eva.legaza@parador.es y cocina.lerma@parador.es

proyecto de cooperación regional



empresas
empleo
RURAL



Febrero 2025