



OFERTA DE EMPLEO FERIA PICE

NOMBRE EMPRESA | 29.2

DATOS Y REQUISITOS DE LA OFERTA

Nombre del puesto	Chef de Innovación Culinaria
Breve descripción del puesto	<p>¿Quieres formar parte de una institución pionera a nivel internacional en el mundo de la Gastronomía y de su cadena de valor? ¿Te gusta la innovación culinaria? Necesitamos incorporar un/a Chef de Innovación Culinaria.</p> <p>Nuestras principales líneas de trabajo se centran en:</p> <ul style="list-style-type: none">- Identificar tendencias y técnicas vanguardistas en gastronomía a nivel internacional.- Generar conocimiento en torno a esas técnicas para ser transferido al sector y a la sociedad en general.- Generar conocimiento de procesos de transformación de materias primas en alimentos con alto valor gastronómico, a través de técnicas vanguardistas como: fermentaciones, uso de maquinaria especializada, enzimas, etc.- Formular productos innovadores a través del uso de técnicas vanguardistas y nuevos ingredientes aplicando la creatividad culinaria.
Lugar del centro de trabajo	Donostia

REQUISITOS DEL PUESTO

Nivel académico	Grado Universitario		
Título académico	Cuenten con un Grado en Gastronomía, Industrias Alimentarias o similar.		
Formación complementaria (Especialidad, postgrados, másteres,...)	Valorable Máster relacionado con el sector de la Gastronomía.		
Requiere experiencia en el puesto	Sí X No	Años de experiencia	3-5

IDIOMAS

Idioma	Nivel
Inglés	C1 - bilingüe
Euskara	B2-C1

COMPETENCIAS DIGITALES

Herramienta	Observaciones
Excel	Se trabajará con Excel para analizar datos y manejar bases de datos.

COMPETENCIAS / HABILIDADES

Proactividad y flexibilidad.

Autonomía.



CAMARA DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO BAZKUNDEA

Habituado a entornos multiculturales.