



OFERTA DE EMPLEO FERIA PICE

NOMBRE EMPRESA | 12.5

DATOS Y REQUISITOS DE LA OFERTA

Nombre del puesto	Producción Gastronómica de Eventos
Breve descripción del puesto	<p>Tu misión principal será gestionar la producción gastronómica de los eventos que se organizan, donde tendrás la oportunidad de relacionarte con diferentes agentes, (departamentos, proveedores, instituciones...), consiguiendo así mejorar los procesos en gestión de eventos.</p> <p>Nuestras principales líneas de trabajo se centran en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planificar, organizar y elaborar la producción de cocina de los eventos. • Limpiar y ordenar las instalaciones correspondientes de cocina. • Realizar los pedidos de las materias primas / menaje necesario para desarrollar la actividad. • Potenciar la rotación de los menús priorizando la temporalidad y producto local. • Gestionar equipos de trabajo con alumnos, potenciando su formación y motivación hacia el departamento. • Gestionar presupuestos. • Gestionar excedentes.
Lugar del centro de trabajo	20009, Donostia

REQUISITOS DEL PUESTO

Nivel académico	Formación de Grado Superior		
Título académico	Grado Superior en Dirección de Cocina, Gastronomía o similar.		
Formación complementaria (Especialidad, postgrados, másteres,...)	No necesaria		
Requiere experiencia en el puesto	Sí X No	Años de experiencia	2-3 años

IDIOMAS

Idioma	Nivel
Español	Nativo (requerido)
Euskera	C1 (valorable)
Inglés	C1 (valorable)

COMPETENCIAS DIGITALES

Herramienta	Observaciones
No necesaria	

COMPETENCIAS / HABILIDADES

Proactividad, flexibilidad, trabajo en equipo





CAMARA DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO BAZKUNDEA
