



OFERTA DE EMPLEO FERIA PICE

NOMBRE EMPRESA 4.3

DATOS Y REQUISITOS DE LA OFERTA

Nombre del puesto	PERSONAL DE COCINA
Breve descripción del puesto	Ejecutar las operaciones de preelaboración y métodos básicos de conservación de alimentos, aplicando técnicas y consiguiendo elaboraciones culinarias básicas con la calidad y presentación establecidas, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene. Preparar y presentar los platos más significativos de cocina, de acuerdo con la definición del producto, las técnicas básicas de preparación y un elevado estándar de calidad.
Lugar del centro de trabajo	DONOSTIA – SAN SEBASTIAN

REQUISITOS DEL PUESTO

Nivel académico	Grado medio		
Título académico	Técnico en cocina		
Formación complementaria (Especialidad, postgrados, másteres,...)			
Requiere experiencia en el puesto	Sí <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Años de experiencia	1 año

IDIOMAS

Idioma	Nivel

COMPETENCIAS DIGITALES

Herramienta	Observaciones

COMPETENCIAS / HABILIDADES

- Orientación al cliente
- Conocimiento de la normativa higiénico sanitaria
- Preocupación por el orden y calidad
- Conocimiento básico de dietética y nutrición
- Trabajo en equipo