

PROYECTO ICEX Vives

Oferta de prácticas formativas

EMPRESA EJEMPLO

Empresa hotelera pionera en la creación de pequeños alojamientos en espacios naturales excepcionales para disfrutar de la naturaleza en todos sus aspectos.

PUESTO

Jefe de cocina

SECTOR

Alojamientos hoteleros, hostelería y restauración

TAMAÑO DE LA EMPRESA

50-100 empleados

PERFIL

Titulación: Formación profesional de grado superior en hostelería y restauración.

Experiencia: Valorable experiencia de +2 años en un puesto de jefe de partida o de 1 año en un puesto de chef de cocina.

Idiomas: Francés.

OFERTA DE PRÁCTICAS

Destino: Quebec, Canadá.

Duración: 12 meses.

Plan de Formación: El joven Vives desarrollará las siguientes funciones y tareas:

- o Gestión diaria de dos restaurantes.
- o Diseñar el menú y preparar los platos, garantizando la calidad de la cocina.
- o Gestionar el suministro de alimentos y bebidas y gestionar los inventarios.
- o Participación en la elaboración de los presupuestos.
- o Garantizar el uso óptimo de todas las instalaciones y maximizar la rentabilidad.
- o Garantizar el seguimiento de las facturas y los depósitos bancarios.
- o Trabajar en equipo con todos los colaboradores del restaurante.
- o Garantizar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad en el trabajo.