



VIÑAS DE LA ERRE
Hacienda San Martín Caballero

Cocinero(a) para Deli

Descripción del puesto:

Buscamos un cociner@ calificado para preparar y/o crear deliciosos platos para restaurante estilo DELICATESSEN “DELI”. Se encargará de cocinar platos que deleiten a nuestros clientes por su sabor y servicio oportuno.

El cocinero debe ser capaz de seguir las instrucciones para cocinar y servir comidas bien preparadas. Debe ser capaz de manejarse en la cocina y de realizar varias tareas a la vez. También es importante la experiencia en el uso de diversos ingredientes y técnicas de cocina. El objetivo es conservar y mejorar nuestra reputación para ampliar nuestra clientela.

Responsabilidades:

- Organizar las estaciones de trabajo con todos los ingredientes y equipo de cocina necesarios
- Preparar los ingredientes para cocinar (cortar y pelar verduras, cortar carne, etc.)
- Cocinar la comida en diversos utensilios, planchas y/o asador
- Monitorear la comida mientras se cocina para mezclarla o darle la vuelta
- Garantizar una excelente presentación decorando los platos antes de que se sirvan
- Mantener un entorno higiénico y ordenado en la cocina
- Asegurarse de que toda la comida y otros productos estén almacenados de forma adecuada
- Comprobar la calidad de los ingredientes
- Controlar las existencias y hacer pedidos cuando falte algo

Requisitos:

- Experiencia demostrable como cocinero
- Apariencia profesional
- Capacidad para ampliar menús así como crear platillos y experiencias gastronómicas.
- Experiencia en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina y bandejas y recipientes para horno
- Conocimientos de diversos procedimientos y métodos de cocina (plancha, horno, cocción, etc.)
- Conocimientos, habilidades en computadora / tableta (experiencia en bases de datos)
- Capacidad de implementar / seguir todos los procedimientos sanitarios
- Capacidad de implementar / seguir protocolos ante Covid19 para restaurantes
- Disponible para trabajar entre semana, fines de semana y días festivos en ocasiones

- Demostrar iniciativa y voluntad para trabajar en eventos y proyectos especiales.
- Capacidad de trabajar en equipo
- Buenas prácticas de comunicación
- Compromiso con la Empresa
- Proactiv@
- Productiv@
- Adaptabilidad en áreas de trabajo
- Estudios básicos; se valorará diploma de una escuela culinaria, favor de proporcionar diploma
- Vacuna Covid19

Sueldo:

- Negociable