



NOVATERRA **CATERING & EVENTS**

Somos una empresa de restauración y catering de eventos con el acento puesto en la sostenibilidad.

Estamos reforzando nuestro equipo buscando a un nuevo/a compañero/a para desarrollar la función de:

COCINERO/A

Se encargará de la preparación, conservación, presentación y supervisión de recetas.

Entre sus principales tareas se encuentran:

- Seguir las recetas conforme las fichas técnicas.
- Mantener inventarios precisos de alimentos
- Almacenar de forma correcta los alimentos a temperaturas adecuadas
- Rotación del stock de acuerdo con los procedimientos establecidos
- Asegurarse de que el área de preparación de alimentos y la cocina estén limpias y desinfectadas al final de su turno.

Buscamos una persona que reúna las siguientes características:

- Ser sociable, discreto, tranquilo y bien organizado.
- Planear el trabajo con anticipación y priorizar tareas.
 - Estar dispuesto a Trabajar bien en equipo.
 - Prestar atención a los detalles.

Condiciones:

- Ofrecemos un proyecto estable e ilusionante, y un ambiente de trabajo altamente motivador.
- El lugar de trabajo será en Centros de trabajo NOVATERRA CATERING (Valencia)
 - Horario continuo según cuadrante de turnos rotativos.
 - Salario según convenio.

Formación y Experiencia requeridas:

- Ciclo Formativo Grado Medio - Hostelería y Turismo
- Más de 3 años de experiencia demostrable en puestos similares

Si reúnes el perfil y crees que éste puede ser el proyecto en el que desarrollarte profesionalmente con "sentido", puedes inscribirte en esta oferta y enviarnos una carta de motivación y tu CV a través del siguiente enlace:

<https://novaterragrupo.com/trabaja-con-nosotros/>