AIUTO CUOCO

Responsabilità principali:

- Assistere lo Chef nella preparazione dei piatti.
- Preparazione degli ingredienti (lavaggio, taglio, ecc.).
- Mantenere pulita e organizzata la postazione di lavoro.
- Supportare nella gestione degli ordini e del magazzino.
- Seguire le istruzioni dello Chef e del team di cucina.

Requisiti:

- Esperienza minima in cucina o formazione alberghiera.
- Conoscenza base delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Capacità di lavorare in team e di seguire istruzioni.
- Flessibilità e disponibilità a lavorare su turni.
- Passione per la cucina.