

CASA FALCETO, restaurante situado en **Coscojuela de Sobrarbe, Aínsa**, buscamos un/a **COCINERO/A** para nuestro concepto gastronómico "Natural Food", que gira en torno a la **comida natural** y los **productos ecológicos**, promoviendo un estilo de vida natural y saludable.

Casa Falceto somos el primer restaurante de **Carnísima**, una empresa ganadera y carnicera que cuenta con sus propias granjas y huerta ecológica. Casa Falceto es el "laboratorio experimental", en el que vamos probando productos, recetas y diferentes conceptos para seguir desarrollando nuevos modelos de restauración sostenible. Estamos en continuo cambio y proceso de mejora, y por ello buscamos personas curiosas, con inquietudes y que disfruten aprendiendo y probando.

Incorporación a fecha 01 de febrero. Trabajo de jueves a lunes en servicio de comidas (descanso martes y miércoles).

Su responsabilidad será elaborar la producción y mise en place según la cantidad encomendada por el Jefe de Cocina o Segundo de Cocina y garantizar las cantidades e ingredientes según fichas técnicas.

Funciones principales:

- Elaborar y presentar los platos utilizando los procesos y técnicas culinarias establecidas por el jefe de cocina.
- Realizar la mise en place de acuerdo con los parámetros asignados por el mando superior.
- Controlar la conservación de la materia prima puesta a su disposición.
- Colaborar en la recepción de mercancía y participar en la realización de inventarios.
- Participar en la gestión de residuos de la cocina.
- Mantener limpio y ordenado el puesto de trabajo antes, durante y después del servicio.
- Colaborar con el personal de office en momentos de volumen e imprevistos.

Se requiere:

- Disponibilidad de incorporación al restaurante el próximo 01 de febrero y residencia cercana al restaurante.
- Mínima experiencia de 1-3 años como Cocinero/a en servicios de más de 70 comensales.
- Destreza en el corte y manipulación de materia prima, así conocimiento de trazabilidad y caducidades.
- Experiencia en aprovechamiento culinario.
- Actitud positiva, ganas de aprender y de crecer dentro de una empresa en expansión.
- Personas con cierta sensibilidad hacia los productos ecológicos o que quieran aprender más sobre ellos
- Habilidades comunicativas y capacidad de organización.
- Buena destreza manual y capacidad de resolución.
- Orientación a resultados.

Se valorará:

- Experiencia en uso de parrilla de leña o carbón.
- Formación en hostelería.
- Cursos especializados en parrilla, cortes de carnes y trazabilidad.
- Dinamismo, flexibilidad y capacidad de aprendizaje ante la posibilidad de formar parte de Carnísima, una empresa con diferentes áreas de negocio que interactúan entre sí (ganaderías, carnicerías, huerta ecológica, centro logístico, fábrica de hamburguesas, secadero, restaurante...).

¿Te interesa? ¡Postula!

Envía tu CV actualizado a personas@carnisima.com con el asunto *CV Cocinero/a*, y si eres preseleccionado/a contactaremos contigo para concertar una entrevista.