**Ficha Técnica: Cocineros**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector** | Turismos, hospedaje y restaurantes. |
| **País** | Canadá |
| **Localidad** | Québec, Canada |
| **Ocupación** | Cocinero para cadena restaurantera |
| **Actividades Principales** | * Elaborar recetas según las normas establecidas por los restaurantes. * Colocar y preparar la vajilla para la presentación de alimentos. * Comprobar la calidad de los platos preparados. * Preparar los alimentos según las normas establecidas. * Mantener la consistencia en la calidad de las preparaciones en términos de sabor, apariencia y grado de cocción. * Mantener organizada el área de trabajo, así como equipo de acuerdo a las normas de higiene, saneamiento y seguridad. * Mantener el tiempo de entrega de alimentos establecido. * Desempaquetar y almacenar los suministros de insumos en frigoríficos o almacenes. * Almacenar los productos y preparados según la vida útil prevista. * Preparar los alimentos para su almacenamiento. * Seguir las instrucciones de uso del equipo. * Cumplir con las tareas de mantenimiento del restaurante. * Aplicar el Sistema de Información sobre Materiales Peligrosos en el Trabajo. |
| **Competencias y capacidades requeridas** | * Trabajo en equipo * Responsabilidad * Creatividad * Habilidades culinarias básicas * Conocimientos y experiencia práctica en la aplicación de principios básicos de salud y seguridad. (Sistema de Información sobre Materiales Peligrosos en el lugar de trabajo) * Conocimientos de los equipos de refrigeración y técnicas de conservación. |
| **Número de plazas** | 9 |
| **Sexo** | Indistinto |
| **Estudios** | Profesional técnico en gastronomía, licenciatura o trunca en gastronomía |
| **Experiencia laboral en la ocupación** | Experiencia comprobable de un año laborando como cocinero. |
| **Salario** | Aprox. $ 28,800 a $ 39,000 MXN mensual, de acuerdo al salario mínimo de Québec, Canadá y experiencia laboral |
| **Nivel de Inglés** | Básico |
| **Nivel de Francés** | Intermedio |
| Duración del Contrato | 12 meses |
| **Información adicional** | * Se ofrece seguro de gastos médicos * Fecha de inicio de labores: marzo 2022 * Modo de pago: quincenal * Horas de trabajo a la semana: 4o horas de lunes a domingo se requiere rolar turnos * Servicio requerido para cadena restaurantera * Edad mínima de 21 años |
| **Hospedaje** | * Por cuenta del trabajador compartido con otros trabajadores, con retención mínima mensual del empleador. |
| **Transportación** | * Por cuenta del empleador. |

*\* Salario promedio.*