**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.*