

## **Parrillero para restaurante de próxima apertura. Madrid**

Cadena de restauración en crecimiento, que ha creado un concepto innovador y exitoso en torno a la hamburguesa gourmet.

### **Funciones:**

- Cocinar en parrilla según especificaciones de la empresa.
- Dar curso a las comandas.
- Mantener en perfecto estado su lugar de trabajo.
- Colaborar con los responsables para el correcto funcionamiento de la cocina.

### **Características:**

- Experiencia como parrillero.
- Haber trabajado en hostelería y en cocina en general un mínimo de 2 años.
- Persona con energía, inquieta y resolutiva.
- Gran nivel de automotivación.
- Ambicioso/a
- Persona con deseo de estabilidad y de crecer con la empresa.
- Preferible que vivan en Madrid casco urbano.

### **Se ofrece:**

- Jornada completa.
- Puesto estable.
- Incorporación a una empresa en expansión.
- Ubicación en pleno centro de Madrid, con excelentes comunicaciones.