

¡ÚNETE AL EQUIPO DE MIAM COMO COCINERO/A!

 **Ubicación:** Barcelona

 **Contrato:** Indefinido

 **Jornada:** Full Time

 **Horario:** 8:30 a 16:30

 **Disponibilidad:** De lunes a domingo, con 2 días festivos semanales.

 **Salario:** Según convenio.



Sobre Nosotros

En **MIAM BARCELONA** creemos que una gran experiencia comienza en la cocina. Cada plato, cada preparación y cada producto que servimos refleja el cuidado, la organización y el compromiso de quienes forman parte del equipo.

Buscamos personas apasionadas por la cocina que disfruten de un entorno dinámico y con ganas de seguir aprendiendo. En MIAM, además del servicio diario, todos colaboramos en la producción y preparación de los productos que hacen posible ofrecer la misma calidad en cada uno de nuestros locales.

Tu Misión

Tu principal responsabilidad será preparar y servir nuestros platos de brunch durante la operación diaria, garantizando rapidez, organización, calidad y una excelente presentación.

Cuando la demanda del servicio lo permita, colaborarás con la producción de cocina y la elaboración de pastelería, contribuyendo a que todos nuestros productos mantengan los estándares de calidad y consistencia que caracterizan a MIAM.

Responsabilidades

Cocina

- ✓ Preparar la mise en place diaria.
- ✓ Elaborar y emplatar platos siguiendo las recetas y estándares de MIAM.
- ✓ Mantener velocidad, organización y calidad durante el servicio.
- ✓ Garantizar una excelente presentación en cada plato.

Producción

- ✓ Elaborar producciones de cocina para abastecer las distintas tiendas.
- ✓ Preparar salsas, bases, toppings y demás elaboraciones necesarias.
- ✓ Colaborar en la organización y estandarización de la producción.

Pastelería

- ✓ Elaborar productos de pastelería como cookies, banana bread, rolls, muffins, cakes y otras preparaciones.
- ✓ Realizar horneado, terminaciones y control de calidad cuando la operación lo requiera.

Además

- ✓ Controlar stock, rotulación, conservación y fechas de vencimiento.
- ✓ Mantener la cocina limpia, organizada y abastecida.
- ✓ Cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Trabajar en equipo y colaborar con el resto de las áreas cuando sea necesario.

Requisitos

- ◆ Experiencia mínima de 1 año como cocinero/a.
- ◆ Se valorará experiencia en brunch, cafetería o cocina fast casual.
- ◆ Se valorarán conocimientos de producción y/o pastelería.
- ◆ Organización, responsabilidad y autonomía.
- ◆ Capacidad para trabajar bajo presión.
- ◆ Atención al detalle y compromiso con la calidad.
- ◆ Actitud proactiva, ganas de aprender y de desarrollarse profesionalmente.

¿Qué ofrecemos?

- ✦ Contrato indefinido.
- ✦ Formación continua en recetas, procesos y estándares MIAM.
- ✦ Posibilidad de desarrollarte en distintas áreas de cocina.
- ✦ Oportunidades reales de crecimiento dentro de una empresa en expansión.
- ✦ Descuentos en todas las marcas del grupo.
- ✦ Un excelente ambiente de trabajo, joven, dinámico y orientado a la mejora continua.

¿Cómo aplicar?

Envíanos tu CV actualizado a curro@miam.com.es

 **Asunto: COCINERO/A – MIAM**