



Aiuto Cuoco di ristorante Aziendale

Overview sull'azienda

Pedevilla S.p.A. è un'azienda familiare italiana che da oltre 40 anni si occupa di ristorazione collettiva, privilegiando la qualità dei prodotti e l'innovazione del servizio per contribuire al benessere delle persone. Siamo convinti che la ristorazione collettiva sia parte integrante di quella ampia offerta di welfare e *well-being* in cui sempre più aziende e organizzazioni investono per far stare bene le loro persone.

Oggi in Pedevilla ci sono quasi 900 persone al servizio di aziende e organizzazioni nazionali e internazionali, scuole e ospedali, che considerano il ristorante un'opportunità per il miglioramento del clima aziendale e del benessere dei propri dipendenti.

Overview sulla posizione

Pedevilla S.p.A. ricerca nella zona di Milano un aiuto cuoco di Ristorante Aziendale da inserire in stage.

Principali responsabilità

Supportare lo Chef a:

- Preparare le pietanze
- Realizzare menù secondo la stagionalità e giornate a tema
- Garantire un servizio impeccabile sia dal punto di vista della presentazione che della qualità, con particolare attenzione ai sapori
- Garantire la corretta applicazione ed il rispetto delle normative vigenti in materia igienico sanitaria e sicurezza

Requisiti del Candidato

- Diploma nel settore turistico alberghiero o equivalente
- Patente B e automunito
- Disponibilità immediata full time da lunedì a venerdì

Capacità individuali

- Centralità del Cliente
- Creatività ed Innovazione
- Comunicazione e Collaborazione
- Abilità interpersonali
- Orientamento all'azione

Cosa offriamo

- Stage con rimborso spese
- Crescita professionale e possibilità di ampliare le proprie competenze
- Ambiente giovane, stimolante e di alta professionalità

Come candidarsi

Si prega di inviare la propria candidatura costituita da una lettera di motivazione ed il CV in Italiano a **risorseumane@pedevilla.it** con oggetto **Aiuto cuoco di Ristorazione Aziendale Milano**.

Pedevilla S.p.A. favorisce le pari opportunità di lavoro e valorizza la diversità in tutte le aree in cui opera. Accogliamo con favore ed incoraggiamo tutte le candidature.