



Cuoco

Programma di formazione internazionale

- Stage di 1360 ore in Hotel o Ristorante nei Paesi Bassi secondo le norme del CNL olandese
- Corso di Cucina Continentale presso l'Accademia HRC di Sofia, Bulgaria
- Alloggio gratuito durante tutto il periodo
- Fee settimanale
- Rimborso delle spese di viaggio e pick-up all'arrivo nei Paesi Bassi
- Uniforme di lavoro gratuita
- Account Netflix gratuito
- Corso di emergenza online gratuito
- Corso di olandese by app gratuito
- Al termine del programma, una volta conseguito il Certificato finale, se il percorso è valutato positivamente verrà proposto un contratto di lavoro

Requisiti:

- Maggiore età
- Cittadinanza europea
- Capacità di parlare, leggere e capire l'inglese
- Per ottenere il Certificato ufficiale finale è necessario essere in possesso del Diploma di Scuola Superiore in originale
- Buona comunicazione e motivazione
- Competenze di base nell'ambito della cucina
- Essere in possesso di un marcato spirito di squadra.

Step:

1. Parte 1: stage nei Paesi Bassi, organizzato da The Orange Academy
2. Parte 2: Corso di Cucina Continentale presso la HRC Culinary Academy di Sofia
3. Parte 3: conseguimento del Certificato finale

Per ottenere il Certificato finale è obbligatorio portare con sé a Sofia il Diploma originale di Scuola Superiore.

Fee settimanale:

Quota durante il tirocinio a tempo pieno nei Paesi Bassi: € 100, = a settimana
Quota durante il percorso educativo a Sofia: € 60, = a settimana
Salario iniziale dopo il conseguimento del Certificato: € 1800, = mensili lordi

Percorso educativo presso HRC Academy di Sofia:

per la parte didattica la The'Orange Academy ha un partner, la "HRC Culinary Academy" dove frequenterai il corso di Cucina Continentale presso HRC a Sofia, Bulgaria. Tutti i programmi dell'HRC sono tenuti in inglese.

Housing:

forniremo alloggio gratuito nei Paesi Bassi durante l'intero stage e alloggio gratuito a Sofia durante il Corso presso l'Accademia HRC.

Mansioni durante lo stage:

Un cuoco è responsabile di offrire un'esperienza eccellente a ospiti e membri del Ristorante/Hotel. Ad un cuoco è richiesta l'esecuzione delle seguenti attività secondo gli standard più elevati:

- Predisporre postazioni di lavoro con tutti gli ingredienti e le attrezzature da cucina necessari
- Preparare gli ingredienti da utilizzare in cucina (tritare e pelare le verdure, tagliare la carne, ecc.)
- Cuocere il cibo utilizzando vari utensili o grill, controllare il cibo durante la cottura
- Controllare la qualità degli ingredienti
- Monitorare le scorte ed effettuare ordini in caso di necessità
- Garantire il rispetto degli standard di igiene alimentare, salute e sicurezza
- Controlla e mantiene i refrigeratori e le aree di stoccaggio per la pulizia e qualità dei prodotti alimentari
- Maneggia fornelli, forni, polli da carne, friggitrice, piastre, utensili e altre attrezzature
- Assicura che i buffet e le postazioni dispensa siano sempre forniti di provviste
- Lavora come un membro del team per mantenere un ambiente di lavoro piacevole. Arriva a lavorare puntuale
- Segue il codice di abbigliamento previsto dall'Hotel/Ristorante
- Compila un report settimanale secondo il menu e gli standard dell'hotel

Altre informazioni:

Siamo un'azienda attenta alle pari opportunità e prendiamo decisioni senza discriminazione riguardo a età, razza, religione, origine nazionale, sesso, disabilità, informazioni genetiche o altre classi protette. Inoltre prima della partenza controlliamo se sono in corso carichi pendenti a nome del candidato. Partecipiamo a E-Verify e coloro che non sono idonei a lavorare nei Paesi Bassi non saranno presi in considerazione.

Situazione COVID-19:

La The Orange Academy si prende cura dei suoi candidati e fa del suo meglio per soddisfare le loro esigenze anche in questo periodo di pandemia. Pertanto, organizziamo un viaggio sicuro e ci occuperemo di seguire tutte le regole governative in materia: rimborseremo le spese del test PCR-Covid pre e post partenza. Infine, a causa di possibili future e imprevedibili restrizioni governative, il programma potrebbe subire modifiche e la The Orange Academy potrebbe essere costretta ad apportare alcune modifiche organizzative.