

Company Description

¿Te apasiona el mundo de la gastronomía? ¿Cuentas con experiencia previa trabajando en el sector? ¿Quieres formar parte de una institución pionera a nivel internacional? ¡continúa leyendo para saber qué podemos ofrecerte! Tu misión principal será el diseño, desarrollo e impartición de las asignaturas relacionadas con el área de vanguardia, así como la innovación aplicada en este ámbito. Contarás con la colaboración del resto del equipo.

Information

 Deadline: 2024-02-20
 Category: Business
 Province: Gipuzkoa

 Country: Basque Country
 City: Donostia-San Sebastián

Company

BASQUE CULINARY CENTER



Main functions, requisites & benefits

Main functions

Nuestras principales líneas de trabajo se centran en: Realizar el co-diseño de la materia en coordinación con el resto de los profesores/as de la especialidad. Organizar y planificar el desarrollo de las clases. Impartir los cursos relacionados con el área de vanguardia. Realizar un seguimiento de los alumnos, resolviendo sus dudas y acompañándolos en el proceso de aprendizaje.

Requisites

¿Te sientes identificado/a con las siguientes características? Grado Superior en Gastronomía, Industrias Alimentarias o similar. Experiencia profesional de al menos 5 años trabajando en cocinas reconocidas a nivel nacional o internacional. Experiencia en docencia (reglada o no reglada). Dominio de técnicas culinarias avanzadas. Conocimiento de tendencias actuales del sector de la restauración. Te sientes cómodo/a interactuando en castellano e inglés (C1). Tienes habilidades de comunicación interpersonal, capacidad de planificación y autogestión.

Benefits

¿Qué puedes esperar de Basque Culinary Center? Trabajar en un ambiente basado en la confianza. Ofrecemos gran independencia y flexibilidad, dando relevancia a la consecución de objetivos. Incorporación indefinida a jornada completa. Posibilidad de viajar por formaciones, ponencias o proyectos de investigación. Formarás parte de un proyecto en continuo crecimiento y en un entorno multidisciplinar y multicultural que te permitirá tener una visión global del mundo gastronómico. Serás parte activa en mantener un buen clima laboral. Cuidamos y nos preocupamos por las personas de nuestro equipo.

