

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PUESTO

Título	PRACTICANTE OPERACIÓN DE COCINA
Código de Puesto	CLP001
Alcance	Aquiii Kitchen y el ecosistema de sub-marcas Aquiii.
Banda de Puesto	Nivel de Entrada
Nivel de Puesto	1 (siendo 1 de Nivel de Entrada y 5 de Nivel Ejecutivo)
Apoyo	Meses 1 a 3: formación en campus y seguro contra accidentes, con bono de reconocimiento al final del mes 3. Meses 3 a 6: apoyo económico mensual más bonos de desempeño ligados a resultados.
Formación	Recursos de operaciones del campus X University más mentoría de cocina.
Especialización	Operación de cocina, preparación de alimentos y control de calidad y servicio.
Responsabilidades	• Apoyar en la preparación de alimentos según receta y estándar. • Mantener la limpieza, orden e higiene de la cocina. • Apoyar en el control de inventario de insumos. • Colaborar en el cumplimiento de tiempos de servicio. • Registrar incidencias y mermas.
Calificaciones Generales	• Estudiante de Gastronomía, Artes Culinarias o afín. • Conocimiento básico de higiene y seguridad alimentaria. • Actitud proactiva, ordenada y resistente al ritmo de cocina. • Trabajo en equipo bajo presión.
Área (Departamento)	Culinaria
Experiencia	No se requiere experiencia previa, aunque se valorará participación en cocinas o servicio de alimentos.
Responsabilidades del Rol	• Asistir en la línea de producción de alimentos. • Cumplir estándares de calidad e higiene. • Apoyar en el control de insumos y mermas.
Calificaciones Preferidas	• Conocimiento de normas de sanidad (distintivo H o similar). • Interés en cocina de volumen y modelos de cloud kitchen. • Nociones de costeo de platillos.