



SPRAY PERFECT

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

AUXILIAR DE COCINA

Objetivo del puesto: Brindar apoyo al chef encargado en el área de cocina para asegurar un servicio de calidad con eficiencia a la planta y dirección.

Edad: 20 años en adelante

Escolaridad: Carrera técnica

Funciones principales del puesto:

- Auxiliar al Chef encargado en la elaboración y presentación de platillos
- Apoyar al área de cocina con las labores diarias.
- Limpieza del área de trabajo
- Almacenar los insumos en los lugares indicados.
- Control y abastecimiento de insumos / materia prima.

Documentación:

-Solicitud de empleo bien elaborada con fotografía, letra legible y sin tachones o enmendaduras

-1 copia de identificación oficial

-Comprobante de último grado de estudios original

-Comprobante de domicilio no mayor a 3 meses

-1 copia de CURP

-1 copia de acta de nacimiento tamaño carta

-1 copia de NSS ante el IMSS

-Constancia de Situación Fiscal

(Traer los documentos originales para cotejo)

PLANTA 1

Av. San Lorenzo 279, San Nicolás Tolentino,
Del. Iztapalapa C.P. 09850
Ciudad de México, CDMX.

PLANTA 2

Av. 11 No.714, Bodega 43, San Juan Xalpa,
Iztapalapa, C.P. 09850
Ciudad de México, CDMX.

Tel. 55 3447 8784

recursos_h@sprayperfect.com.mx