



Oferta laboral

Ayudante de cocina para Guardabosques

Proyecto Guardabosques

Ecooo Energía Ciudadana S. Coop.

En Ecooo queremos incorporar a una persona como **ayudante de cocina** para el proyecto Guardabosques, en **Donelle (Sober, Lugo)**.

Ecooo Energía Ciudadana S. Coop. es una cooperativa de trabajo asociado sin ánimo de lucro. Trabajamos por una transición ecológica justa y por un modelo económico y social democrático, solidario y respetuoso con las personas y los límites del planeta.

Guardabosques es nuestro proyecto en el corazón de la Ribeira Sacra. Recuperamos la aldea de Donelle para hacer de ella un espacio de aprendizaje, encuentro y transformación ecosocial, con alojamiento rural y una propuesta de restauración vinculada al territorio.

Buscamos

Buscamos a una persona que comparta los valores de la **economía social y solidaria y entienda la cocina como parte esencial de la acogida y el cuidado de quienes participan en Guardabosques**.

Una persona organizada, responsable y resolutive, con ganas de trabajar en equipo y aprender, que preste atención al detalle y se desenvuelva con agilidad en la preparación de alimentos y durante los servicios.

Valoramos especialmente el respeto por el producto, la sensibilidad ambiental, el compromiso con la higiene y la seguridad alimentaria, y la disposición para colaborar de forma cercana con el resto del equipo.

La persona seleccionada se integrará en el equipo de cocina y apoyará la preparación y el servicio de comidas para las actividades y estancias del proyecto.

Funciones principales

La persona desarrollará tres líneas principales de trabajo:

1. Preparación y apoyo al servicio de cocina

- Preparar ingredientes y realizar tareas de mise en place: lavado, limpieza, pelado, corte y elaboración de preparaciones básicas.
- Colaborar en la elaboración de platos, guarniciones, desayunos y otras preparaciones siguiendo las indicaciones de la persona responsable de cocina.
- Apoyar el montaje, emplatado, reposición y recogida durante los servicios.
- Adaptar las tareas a la planificación de comidas para grupos, cursos y estancias en Guardabosques.

2. Higiene, seguridad alimentaria y orden

- Mantener limpias y ordenadas las zonas de preparación, los utensilios y el equipamiento.
- Aplicar los procedimientos de higiene, manipulación y conservación de alimentos, control de temperaturas y prevención de contaminaciones cruzadas.
- Colaborar en la correcta identificación de alérgenos, el etiquetado y el almacenamiento de los productos.
- Participar en las tareas de apertura, cierre y puesta a punto del espacio de cocina.

3. Organización y cocina responsable

- Ayudar en la recepción de pedidos, el control de existencias y la rotación adecuada de alimentos.
- Comunicar a la persona responsable las necesidades de ingredientes, materiales y reposición.
- Contribuir al aprovechamiento de los alimentos y a la prevención del desperdicio alimentario.
- Apoyar una propuesta gastronómica atenta al producto local y de temporada, y a la reducción de residuos.

Requisitos

- Experiencia previa en tareas de apoyo o preparación dentro de una cocina profesional.
- Conocimientos prácticos de higiene, manipulación y conservación de alimentos.
- Capacidad para trabajar con orden, ritmo y atención al detalle.
- Facilidad para el trabajo en equipo y para seguir instrucciones y protocolos de cocina.
- Disponibilidad para trabajar presencialmente en Donelle (Sober, Lugo).
- Identificación con los valores de Ecooo, el compromiso ambiental y la economía social y solidaria.

Se valorará

- Formación profesional en cocina, hostelería o restauración, o formación equivalente.
- Experiencia en restaurantes pequeños, alojamientos rurales, cocina para grupos o eventos.
- Interés por la gastronomía gallega y por los productos locales, de temporada y de proximidad.
- Conocimientos de cocina vegetal y de adaptación de preparaciones a distintas necesidades alimentarias.
- Conocimientos de gallego y vinculación con el territorio.

Ofrecemos

- Incorporación a un proyecto de transformación ecosocial con arraigo en el territorio.
- Trabajo en una cooperativa comprometida con la transición ecológica y la economía social.
- Un equipo colaborativo y un entorno de trabajo singular en la Ribeira Sacra.
- Oportunidades de aprendizaje y de contribución a una cocina responsable y cercana.

Condiciones

- **Lugar de trabajo:** Donelle, Sober (Lugo). Trabajo presencial.
- **Jornada y horario:** 40 horas semanales en turno partido.
- **Tipo de contrato:** Indefinido con dos meses de prueba.
- **Salario:** 25.172,48 € brutos anuales, distribuidos en salario base y pagas extraordinarias prorrateadas mensualmente.
- **Incorporación:** Noviembre de 2026.

Presentación de candidaturas

Las personas interesadas deberán enviar su currículum y un breve texto de motivación a guardabosques@ecooo.es, indicando en el asunto «Ayudante de cocina - Guardabosques», **antes del 15 de noviembre de 2026**.

Nos interesa conocer tu experiencia en cocina y qué te motiva a formar parte de un proyecto como Guardabosques.