

CAP DE CUINA (XEF)

Funcions:

- ✓ Manejar APPCC i controlar la partida calenta i freda.
- ✓ Dur a terme les funcions de planificació, organització i control de totes les tasques pròpies del departament de cuina.
- ✓ Elaborar la proposta gastronòmica.
- ✓ Dirigir i gestionar l'equip.
- ✓ Controlar i supervisar l'estoc.
- ✓ Garantir el compliment de protocols i estàndards de qualitat i higiene.

Es requereix:

- ✓ Experiència prèvia mínima de 3 anys el lloc similar.
- ✓ FP II Hoteleria i turisme (Cuina) – Títol superior en restauració.
- ✓ Dot de comandament i gestió.
- ✓ Proactivitat.
- ✓ Capacitat assertiva i de resolució de conflictes.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Contractació a partir d'abril 2019.

Lloc de treball:

- ✓ Palma
- ✓ Muro