

CAP DE PASTISSERIA / PASTISSER / PASTISSERA

Funcions:

- ✓ Fer i controlar la qualitat de les operacions d'elaboració de masses, pastissos i productes bàsics per a pastisseria – rebosteria.
- ✓ Elaborar, presentar i conservar productes fets a partir de masses, pastes, postres de cuina i gelats.
- ✓ Definir l'oferta de rebosteria, fer l'abastiment intern i controlar consums.
- ✓ Sol·licitar i preparar les matèries primeres necessàries segons fórmula.
- ✓ Mesclar ingredients i elaborar-ne masses i cremes.
- ✓ Enfornar i afegir els productes complementaris de decoració.
- ✓ Fer la provisió i controlar mercaderies i consums.
- ✓ Netejar i controlar el bon estat d'equips, maquinària i estris d'hoteleria.
- ✓ Actuar sota les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.

Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: FP superior de Direcció de Cuina.
- ✓ Estudis addicionals: FP mitjà en Forneria, pastisseria i rebosteria.
- ✓ Idiomes: nivell alt d'anglès i alemany.
- ✓ Nivell inicial d'ofimàtica i Internet.
- ✓ Competències: atenció al detall, creativitat, planificació i organització, flexibilitat, treball en equip, orientació a resultats.
- ✓ APPCC, carnet de conduir.
- ✓ Experiència en el lloc.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal amb possibilitat d'indefinit.
- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Jornada completa.