

JEFE/A DE PASTELERÍA-PASTELERO- PASTELERA

Funciones:

- ✓ Realizar y controlar la calidad de las operaciones de elaboración de masas, pasteles y productos básicos para pastelería-repostería.
- ✓ Elaborar, presentar y conservar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados.
- ✓ Definir la ofertas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- ✓ Solicitar y preparar las materias primas necesarias según fórmula.
- ✓ Mezclar ingredientes, elaborando masas y cremas.
- ✓ Hornear y añadir los productos complementarios de decoración.
- ✓ Aprovisionamiento y control de mercancías y consumos.
- ✓ Realizar la limpieza y controlar el buen estado de equipos, maquinaria y utillaje de hostelería.
- ✓ Actuar bajo las normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Se requiere:

- ✓ Estudios mínimos: FP superior de Dirección de Cocina.
- ✓ Estudios adicionales: FP medio en Panadería, pastelería y repostería.
- ✓ Idiomas: se valorará nivel básico de inglés y alemán.
- ✓ Nivel inicial de ofimática e internet.
- ✓ Competencias: Atención al detalle, creatividad, planificación y organización, flexibilidad, trabajo en equipo, orientación a resultados.
- ✓ APPCC, carnet de conducir.
- ✓ Experiencia en el puesto.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal con posibilidad de indefinido.
- ✓ Salario según convenio.
- ✓ Jornada completa.