

CAP DE PARTIDA

Funcions:

- ✓ Controlar l'APPCC i supervisar la partida assignada sota la direcció del cap de cuina.
- ✓ Projectar menús.
- ✓ Preparar, cuinar i presentar els productes d'ús culinari.
- ✓ Col·laborar en el muntatge, servei i desmuntatge de bufets.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús en la cuina, comunicant qualsevol incidència al respecte.
- ✓ Gestionar i organitzar fulls de serveis.
- ✓ Col·laborar en la gestió de costos i inventaris, i en les compres.
- ✓ Controlar la conservació i aprofitament de productes posats a la seva disposició.
- ✓ Col·laborar en la instrucció del personal a càrrec seu.

Es requereix:

- ✓ Experiència mínima de 2 anys en lloc similar.
- ✓ Valorable formació relacionada amb el sector de la restauració i hoteleria.
- ✓ Habilitats per al treball en equip i gestió del personal a càrrec seu.
- ✓ Bons hàbits de seguretat, neteja i higiene en el treball.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Contractació a partir de març.

Lloc de treball:

- ✓ Palma
- ✓ Santa Margalida