

## JEFE/JEFA DE PARTIDA

---

### Funciones:

- ✓ Control de APPCC y supervisión de la partida asignada bajo la dirección del jefe de cocina.
- ✓ Proyección de menús.
- ✓ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- ✓ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Gestión y organización de hojas de servicios.
- ✓ Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras
- ✓ Controlar la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- ✓ Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.

### Se requiere:

- ✓ Experiencia mínima de 2 años en puesto similar.
- ✓ Valorable formación relacionada con el sector de la restauración y hostelería.
- ✓ Habilidades para el trabajo en equipo y gestión del personal a su cargo.
- ✓ Buenos hábitos de seguridad, limpieza e higiene en el trabajo.

### Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal
- ✓ Jornada completa
- ✓ Salario según convenio
- ✓ Contratación a partir de marzo.

### Localidad del puesto de trabajo:

- ✓ Palma
- ✓ Santa Margalida