

## 2º Jefe de cocina

---

### Funciones:

- ✓ Tener un amplio conocimiento de los productos y precios homologados por la empresa.
- ✓ Realizar los pedidos y/o compras a proveedores homologados, cuando el chef se lo indique o en su ausencia.
- ✓ Supervisar las existencias de los productos de cocina, dentro de los límites de stocks definidos, según los porcentajes de ocupación de hotel.
- ✓ Gestionar la conservación, almacenamiento y rendimiento de mercancías y materias primas cuando el chef se lo indique.
- ✓ Controlar los costes del departamento, cuando el chef se lo indique o en su ausencia.
- ✓ Supervisar y controlar el mantenimiento y uso correcto de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizar los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.

### Se requiere:

- ✓ Formación en cocina y hostelería.
- ✓ Experiencia mínima de 2/3 años en posición similar.

### Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal.
- ✓ Salario según convenio.
- ✓ Posibilidad de crecimiento profesional.
- ✓ Buen ambiente de trabajo.
- ✓ Otros beneficios.

### Lugar de trabajo:

- ✓ Palladium Hotel Group /Ibiza