

## Auxiliar de cocina

---

### Funciones:

- ✓ Realizar las tareas de limpieza y desinfección de útiles, maquinaria, menaje y dependencias de cocina que le sean asignadas.
- ✓ Eliminar la basura existente en la cocina, según procedimiento y horarios establecidos.
- ✓ Manipular y almacenar correctamente el material y utensilios de cocina.
- ✓ Realizar los trabajos encomendados, con prontitud, diligencia y seguridad.
- ✓ Todas aquellas funciones que su responsable jerárquico le requiera.
- ✓ Participar en los planes de formación y asistir a cursos de formación general, o específica en materia de PRL, organizados por la empresa y aplicar las enseñanzas recibidas.
- ✓ Participar en todas las actividades preventivas que se llevan a cabo relacionadas con su ámbito de actuación, y todas aquéllas en las que así lo exprese su superior jerárquico.
- ✓ Mantener en correcto estado de conservación, orden y limpieza el área de trabajo, equipos, herramientas y otros elementos a su cargo advirtiendo de inmediato a su superior directo, o en su caso, al Coordinador de prevención, sobre los peligros que observe.
- ✓ Utilizar, conservar y mantener correctamente los medios y Equipos de Protección Individual y de seguridad facilitados por la empresa.

### Se requiere:

- ✓ Carné manipulador de alimentos

### Se ofrece:

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

### Lugar de trabajo:

- ✓ Palladium Hotel Group /Ibiza