

Jefe-a de partida

Funciones:

- ✓ Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de la partida y/o servicio asignado bajo la dirección del jefe de cocina o del segundo de cocina, en su caso.
- ✓ Participar en el control de aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancías.
- ✓ Comunicar a su superior las incidencias relacionadas con su partida (productos, maquinaria, personal..).
- ✓ Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable la preparación, aderezo y presentación de platos, utilizando los recetarios definidos.
- ✓ Colaborar en pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.

Se requiere:

- ✓ Al menos 2 años de experiencia en un puesto similar.
- ✓ Formación específica en cocina
- ✓ Experiencia, creatividad, innovación y conocimiento de nuevas técnicas
- ✓ Persona acostumbrad a trabajar con volúmenes de producción elevados
- ✓ Residencia en Ibiza.

Se ofrece:

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

Lugar de trabajo:

- ✓ Palladium Hotel Group /Ibiza