

CAP DE PASTISSERIA / PASTISSER /PASTISSER

Funcions:

- ✓ Realitzar i controlar la qualitat de les operacions d'elaboració de masses, pastissos i productes bàsics per a pastisseria-rebosteria.
- ✓ Elaborar, presentar i conservar productes fets a base de masses, pastes, postres de cuina i gelats.
- ✓ Definir les ofertes de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums.
- ✓ Sol·licitar i preparar les matèries primeres necessàries segons fórmula.
- ✓ Barrejar ingredients, elaborant masses i cremes.
- ✓ Enfornar i afegir els productes complementaris de decoració.
- ✓ Aprovisionament i control de mercaderies i consums.
- ✓ Realitzar la neteja i controlar el bon estat d'equips, maquinària i utilitatge d'hostaleria.
- ✓ Actuar sota les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria.

Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: FP mitjà de de Cuina.
- ✓ Estudis addicionals: FP mitjà en Pastisseria i rebosteria.
- ✓ Idiomes: Nivell mitjà d'anglès.
- ✓ Nivell inicial d'ofimàtica i internet.
- ✓ Competències: Atenció al detall, creativitat, planificació i organització, flexibilitat, treball en equip, orientació a resultats.
- ✓ Experiència en el lloc.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal o fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Jornada completa.