

RENTAPLATS

Funcions:

- ✓ Mantenir la zona de cuina i magatzematge en perfecte estat, treballant amb la resta de l'equip de cuina perquè els estàndards de neteja i higiene siguin els més alts.
- ✓ Reportar al Cap de Cuina.
- ✓ Assegurar que la cuina, així com les zones d'emmagatzematge d'aliments i productes, estan en perfecte estat de neteja i ordre.
- ✓ Manejar el túnel de rentada de plats i vaixella de manera ordenada i controlar els productes utilitzats.
- ✓ Mantenir el control de l'estoc de plats i vaixella.
- ✓ Complir amb tota la normativa de APPCC.
- ✓ Col·laborar amb la cuina quan sigui necessari per qüestions operatives.
- ✓ Reportar qualsevol incidència relacionada amb les zones d'emmagatzematge i neveres al departament de manteniment quan sigui necessari.

Es requereix:

- ✓ Més de 2 anys d'experiència en hotel/restaurant com a rentaplats.
- ✓ Persona proactiva, positiva, enèrgica, dinàmica, empàtica, amb capacitat de treball en equip i passió pel servei.

S'ofereix:

- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Descompte en allotjaments de tot el món.
- ✓ Programa de reconeixement d'empleats.
- ✓ Programes formatius.
- ✓ Manutenció els dies de treball.

Lloc de treball:

- ✓ Hotel Kimpton Santa Ponça.