

CUINER/CUINERA

Funcions:

- ✓ Dur a terme totes les elaboracions dels plats seguint els estàndards de presentació i elaboració marcats.
- ✓ Assegurar que la cuina, així com les zones d'emmagatzematge d'aliments i productes, estan en perfecte estat de neteja i ordre.
- ✓ Mantenir controlat l'estoc d'aliments i productes necessaris per a realitzar totes les elaboracions, reportant quan sigui necessària la compra de nous productes.
- ✓ Complir amb tota la normativa de APPCC.
- ✓ Col·laborar amb el departament de restaurant perquè el servei sigui fluid en tot moment.
- ✓ 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 gastronòmic com a cuiner/a.
- ✓ Persona proactiva, positiva, enèrgica, dinàmica, empàtica, amb capacitat de treball en equip i passió pel servei.

S'ofereix:

- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Tarifes internacionals reduïdes.
- ✓ Programes de reconeixement dels empleats.
- ✓ Programes de formació.
- ✓ Menjar proporcionat durant el torn.
- ✓ Uniforme i bugaderia.

Lloc de treball:

- ✓ Hotel Kimpton Santa Ponça