

CUINER/CUINERA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.

Funcions:

- ✓ Preparar tot tipus d'aliments segons el que assigni el sous xef i el xef.
- ✓ Completar els controls diaris de tots els productes per a garantir la frescor i els estàndards de qualitat.
- ✓ Ajudar en totes les àrees de la cuina per al desdejuni, l'esmorzar i el sopar, depenent del seu torn de treball.
- ✓ Garantir que les àrees de la cuina estiguin netes i ordenades.

Es requereix:

- ✓ Entusiasta amb una personalitat amable.
- ✓ Experiència demostrable, preferiblement en un hotel o restaurant de luxe.

Es valora:

- ✓ Titulació culinària o formació relacionada.

S'ofereix:

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