

BUFETERO/A DE COCINA EN EL HOTEL ROSA DEL MAR (PALMANOVA)

Empleado que asiste a los cocineros y jefes de partida en diferentes cortes y pre-elaboraciones; se encarga del buen funcionamiento del bufet del hotel.

Funciones:

- ✓ Montar y reponer tanto el bufet como el show cooking.
- ✓ Preparar el bufet para el correcto funcionamiento del servicio.
- ✓ Mantener limpias las áreas del lineal de bufet.
- ✓ Seguir las pautas establecidas por el manual de procedimientos del bufet.
- ✓ Comprobar existencias de bebidas, servilletas y demás utensilios.
- ✓ Recibir y acompañar a los clientes hasta la mesa.
- ✓ Cuidar todos los detalles antes, durante y después del servicio y estar atentos a las necesidades de los comensales durante el servicio.
- ✓ Recoger, ordenar, almacenar, limpiar y mantener en buen estado los materiales y utensilios empleados en el servicio.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto de trabajo: 12 meses.
- ✓ Persona puntual, organizada, dinámica que sepa trabajar con ritmo rápido y ajetreado, implicada y polivalente, con afán de superación.
- ✓ Se valora estudios de cocina.
- ✓ Conocimientos en decoración de postre, tablas y ensaladas.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para trasladarse al lugar de trabajo.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio más objetivos.
- ✓ Posibilidad de vivienda.
- ✓ Jornada completa por turnos (40 h/semana).