



formació
i ocupació

JEFE/JEFA DE PARTIDA EN HOTEL MARSENSES (PUERTO DE POLLENSA)

Empleado que tiene a su cargo a un grupo de cocineros y ayudantes de cocina que trabajarán en equipo para realizar preparaciones culinarias.

Funciones:

- ✓ Realizar platos tanto de cocina nacional como internacional.
- ✓ Revisar que los platos se elaboren siguiendo unas medidas higiénicas básicas.
- ✓ Promover una metodología de trabajo que evite los accidentes de trabajo.
- ✓ Gestionar y formar a grupo de cocineros y ayudantes de cocina para que trabajen de manera coordinada en la cocina cumpliendo con los objetivos propuestos.
- ✓ Fomentar el trabajo en equipo motivando y organizando el personal a su cargo.
- ✓ Asegurarse de que todos los platos que se van a servir cumplen con los requisitos de calidad y presentación que se espera.
- ✓ Revisar que los platos se elaboran siguiendo unas medidas higiénicas básicas.
- ✓ Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios: Se valorará mucho la formación en cocina.
- ✓ Buenos hábitos de seguridad, limpieza e higiene en el trabajo.
- ✓ Capacidad de trabajar en equipo.
- ✓ Capacidad de mando.
- ✓ Conocimientos en alérgenos y manipulación de alimentos y normas sanitarias.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para desplazarse al lugar de trabajo.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de hostelería de las Illes Balears y objetivos.
- ✓ Posibilidad de alojamiento.
- ✓ Jornada completa por turnos (40h/semana).