

SEGON DE CUINA A L'HOTEL MARSENSES (PORT DE POLLENÇA)

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

Funcions:

- ✓ Preparar, col·locar i presentar plats utilitzant les tècniques més idònies.
- ✓ Col·laborar amb el cuiner/a amb el maneig de manera activa i professional al personal sota la seva responsabilitat.
- ✓ Col·laborar en les comandes i conservació de matèries primeres i productes d'ús en la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús en la cuina, comunicant qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Revisar diàriament la conservació dels aliments.
- ✓ Col·laborar en la planificació de menús i cartes.
- ✓ Col·laborar en la gestió de costos i inventaris, així com en les compres.
- ✓ Donar seguiment i compliment dels sistemes de qualitat.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de 12 mesos.
- ✓ Estudis: molt valorable estudis en escola culinària.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per a desplaçament al lloc de treball.
- ✓ Tenir coneixements d'al·lèrgens. Manipulació d'aliments, normes sanitàries i seguretat a la cuina.
- ✓ Persona responsable, activa, empàtica, amb capacitat de fer feina amb equip a un ritme ràpid i atrafegat.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni de l'hoteleria de les Illes Balears i objectius.
- ✓ Possibilitat d'allotjament.
- ✓ Jornada completa per torns (40h /setmana).