



formació
i ocupació

SEGUNDO DE COCINA EN HOTEL MARSENSES (PTO POLLENSA)

Responsable junto con el cocinero/a de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- ✓ Colaborar junto con el cocinero/a en el manejar de manera activa y profesional al personal bajo su responsabilidad.
- ✓ Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Revisar diariamente la conservación de los alimentos.
- ✓ Colaborar en la planificación de menús y cartas.
- ✓ Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.
- ✓ Dar seguimiento y cumplimiento de los sistemas de calidad.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios: se valorarán mucho estudios en escuela culinaria.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para desplazarse al puesto de trabajo.
- ✓ Persona responsable, activa, empática, con capacidad para trabajar en equipo a un ritmo rápido y ajetreado.
- ✓ Conocimiento de alérgenos, manipulación de alimentos, normas sanitarias y seguridad en la cocina.

Se ofrece:

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