



formació
i ocupació

AYUDANTE DE COCINA EN EL HOTEL PARADISE CLUB (MENORCA)

Dar apoyo al cocinero/a con el objetivo de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Apoyo en la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- ✓ 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 que pueda surgir.
- ✓ Revisar diariamente la conservación de los alimentos.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto de trabajo: 12 meses.
- ✓ Se valorarán estudios en cocina.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para desplazamiento al lugar de trabajo.
- ✓ Tener conocimientos en alérgenos manipulación de alimentos, normas sanitarias y seguridad en la cocina.
- ✓ Persona con capacidad de trabajar a un ritmo rápido, ajetreado y en equipo.

Se ofrece:

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