

## XEF

---

**Responsable de la planificació, organització i supervisió dels subministres, la preparació i forma de cuinar els aliments i la confecció dels diferents plats que s'elaboren a la cuina d'un servei de restauració.**

### **Funcions:**

- ✓ Elabora menús considerant la qualitat i la quantitat dels aliments que es serveixen a cada plat.
- ✓ Realitza els escandalls tot determinant les quantitats de matèries primeres, el seu preu i el cost final de cada ració.
- ✓ Planifica les tasques del personal de cuina i supervisa la seva feina.
- ✓ Realitza els encàrrecs d'avituallament per a la cuina i en controla la qualitat, quantitat i el correcte emmagatzematge.
- ✓ Instrueix el personal de cuina pel que fa a les tècniques i els procediments necessaris per preparar i conservar els aliments.
- ✓ Prepara i cuina.
- ✓ Supervisa l'acabat dels plats per l'equip de cuina (grau de cocció, condimentació, temperatura...) així com la seva presentació.
- ✓ Organitza la logística d'entrada i sortida de plats a la sala.
- ✓ Ensenya les normes de seguretat i higiene laboral i vetlla pel seu compliment.

### **Es requereix:**

- ✓ Experiència en el lloc: 2 anys.
- ✓ Estudis: FP de Grau Mig/Superior en Serveis de Restauració o similars.
- ✓ Coneixements d'al·lèrgens, manipulació d'aliments, normes sanitàries i seguretat a la cuina.
- ✓ Persona responsable, activa, empàtica, amb capacitat per treballar en equipo a un ritme ràpid i atrefegat.
- ✓ Idiomes: nivell mig - alt d'anglès.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per desplaçar-se al lloc de treball.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu. Temporada prevista de març-abril a finals d'octubre.
- ✓ Salari pactat.
- ✓ Jornada completa.