

CAP DE PARTIDA A L'HOTEL MARSENSES (PORT DE POLLENÇA)

Té al seu càrrec a un grup de cuiners i ajudants de cuina que treballaran en equip per fer preparacions culinàries.

Funcions:

- ✓ Fer plats tant de cuina nacional com internacional.
- ✓ Revisar que els plats siguin elaborats seguint unes mesures higièniques bàsiques.
- ✓ Promoure una metodologia de treball que eviti els accidents de feina.
- ✓ Gestionar i formar el grup de cuiners i ajudants de cuina perquè treballin de manera coordinada en la cuina i compleixin amb els objectius proposats.
- ✓ Fomentar el treball en equip motivant i organitzant el personal al seu càrrec.
- ✓ Assegurar-se que tots els plats que se serviran compleixen amb els requisits de qualitat i presentació que s'espera.
- ✓ Revisar que els plats s'elaboren seguint unes mesures higièniques bàsiques.
- ✓ Col·laborar en la gestió de costos i inventaris, així com en les compres.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de 12 mesos.
- ✓ Estudis: molt valorable estudis en escola culinària.
- ✓ Bons hàbits de seguretat, neteja i higiene en el treball.
- ✓ Capacitat de treballar en equip.
- ✓ Capacitat de gestió.
- ✓ Coneixements en al·lèrgens i manipulació d'aliments i normes sanitàries.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per poder desplaçar-es al lloc de treball.

S'ofereix:

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