



formació  
i ocupació

## COCINERO/COCINERA EN HOTEL ROSA DEL MAR (PALMANOVA)

---

**Responsable 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.
- ✓ 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 la partida caliente, fría y de postres.
- ✓ Persona con criterio para sacar adelante un servicio de carta.
- ✓ Persona puntual, organizada, dinámica que sepa trabajar con ritmo rápido y ajetreado, implicada y polivalente, con afán de superación.
- ✓ Destreza y habilidad en todas las áreas que su puesto de trabajo implica.
- ✓ Experiencia en el puesto: 12 años.
- ✓ Estudios en cocina.
- ✓ Carnet de conducir y vehículo para trasladarse al lugar de trabajo.

### Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio más objetivos.
- ✓ Posibilidad de vivienda.
- ✓ Jornada completa por turnos ( 40 h/semana).