

## CUINER/CUINERA EN HOTEL ROSA DEL MAR (PALMANOVA)

---

**Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.**

### **Funcions:**

- ✓ Preparar, col·locar i presentar plats utilitzant les tècniques més idònies.
- ✓ Manejar de manera activa i professional al personal sota la seva responsabilitat.
- ✓ Col·laborar en les comandes i conservació de matèries primeres i productes d'ús en la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús en la cuina, comunicant qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Revisar diàriament la conservació dels aliments.
- ✓ Col·laborar en la planificació de menús i cartes.
- ✓ Col·laborar en la gestió de costos i inventaris, així com en les compres.
- ✓ Donar seguiment i compliment dels sistemes de qualitat.

### **Se requereix:**

- ✓ Experiència en la partida calenta, freda i de postres.
- ✓ Criteri per treure endavant un servei de carta.
- ✓ Persona puntual, organitzada, dinàmica que sàpiga treballar amb ritme ràpid i atrefegat, implicada i polivalent, amb afany de superació.
- ✓ Destresa i habilitat en totes les àrees que els seu lloc de feina implica.
- ✓ Experiència en el lloc de 12 anys.
- ✓ Estudis de cuina.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per a trasllat al lloc de treball.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fitxa discontinu.
- ✓ Salari segons conveni més objectiu.
- ✓ Possibilitat d'allotjament.
- ✓ Jornada completa por torns ( 40 h/setmana).