



formació
i ocupació

CUINER/CUINERA A L'HOTEL MARSENSES (PORT DE POLLENÇA)

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.
- ✓ Gestionar mancances i sobrants.
- ✓ Inspeccionar el tancament i l'obertura de les instal·lacions de cuina.
- ✓ 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.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de 12 mesos.
- ✓ Experiència en preparació d'aliments i receptes, amb especial cura en la presentació de plats.
- ✓ Es valora estudis de cuina.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle per a desplaçament al lloc de treball.
- ✓ Coneixement d'al·lèrgens, manipulació d'aliments, normes sanitàries i seguretat a la cuina.
- ✓ Persona diligent amb afany de superació, habilitats per a manejar equips i treball a ritme ràpid i atrefegat.

S'ofereix:

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