

## COCINERO/COCINERA

---

**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.
- ✓ Gestionar 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 anterior demostrable en la misma categoría.

### **Se valora:**

- ✓ Idiomas: valorable nivel medio de inglés.
- ✓ Estudios: muy valorable estudios en escuela culinaria.

### **Se ofrece:**

- ✓ Contrato fijo discontinuo. Temporada prevista de marzo-abril a fin de octubre.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería.
- ✓ Jornada completa.