

CUINER/CUINERA

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

Funcions:

- ✓ Preparació, trempat i presentació de plats utilitzant les tècniques més adients.
- ✓ Gestionar de forma activa i professional al personal baix la seva responsabilitat.
- ✓ Col·laborar en les comandes i conservació de matèries i productes d'us amb la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'us a la cuina, comunicant qualsevol incidència al respecte.
- ✓ Revisar diàriament la conservació del 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 anterior demostrable a la mateixa categoria.

Es valora:

- ✓ Idiomes: valorable nivell mig d'anglès.
- ✓ Estudis: volt valorable estudis a escola culinària.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu. Temporada prevista de març-abril a finals d'octubre.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria.
- ✓ Jornada completa.