

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.
- ✓ Gestión de faltantes y sobrantes.
- ✓ Inspección de cierre y apertura de las instalaciones de cocina.
- ✓ 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 el puesto: 12 meses.
- ✓ Experiencia en la preparación de alimentos y recetas, con especial cuidado en la presentación de los platos.
- ✓ Se valoran estudios en cocina.
- ✓ Conocimiento de alérgenos, manipulación de alimentos, normas sanitarias y seguridad en cocina.
- ✓ Persona diligente con afán de superación, habilidad para manejar equipos y trabajar a ritmo rápido y ajetreado.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo (7 meses).
- ✓ Salario según el convenio colectivo sectorial de hostelería de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa por turnos (40 h/semana).