

CUINER/CUINERA

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

Funcions:

- ✓ Preparació, adreç i presentació de plats utilitzant les tècniques més idònies.
- ✓ Gestió de que manca i sobrants.
- ✓ Inspecció de tancament i 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.

s requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 12 mesos.
- ✓ Experiència en preparació d'aliments i receptes, amb especial cura en la presentació de plats.
- ✓ Es valora estudis de cuina.
- ✓ 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 (7 mesos).
- ✓ Salari segons conveni col·lectiu sectorial d'hoteleria de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears
- ✓ Jornada completa (40 h/setmana).