

AUXILIAR DE CUINA

Personal que treballa a la cuina de l'establiment i que col·labora en l'elaboració dels plats.

Funcions:

- ✓ Gestionar les comandes i la conservació de matèries primeres i productes d'ús a la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús a la cuina, comunicant qualsevol incidència que hi pugui haver.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionament, conservació i emmagatzematge de mercaderies.
- ✓ Mantenir l'ordre i la neteja a la zona.
- ✓ Col·laborar en la preparació de begudes, entrepans i menús, segons estableix cada fórmula i/o marca.

Es requereix:

- ✓ Experiència mínima de 12 mesos demostrable a la mateixa categoria.
- ✓ Català i castellà, nivell alt o nadiu.
- ✓ Carnet de conduir i vehicle propi.

Es valora:

- ✓ Estudis: valorable formació relacionada amb el sector de la restauració i hoteleria.
- ✓ Idiomes: valorable nivell A1 o superior d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Torns rotatius i caps de setmana.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria.
- ✓ Jornada completa i continua.