

COCINERO/COCINERA

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Realizar las tareas de elaboración propias de su estación según recetas normalizadas.
- ✓ Colaborar en la elaboración de comida para todas las comidas, servicio de habitaciones, recepciones y restaurantes a la carta.
- ✓ Seguir con fidelidad las recetas y presentaciones, tal y como ofrece el Sous Chef y el Chef de Cuisine, para mantener los estándares de calidad y consistencia del producto.
- ✓ Comprobar y completar la puesta en marcha y el montaje diario del puesto de trabajo.
- ✓ Trabajar de manera ordenada y limpia, procurando que los espacios de trabajo y todas las cámaras frigoríficas cumplan las normas de higiene.
- ✓ Mantener la limpieza de todas las zonas de preparación de alimentos, de todas las neveras y congeladores de la cocina y de los almacenes de alimentos.
- ✓ Minimizar el derroche de todos los alimentos.
- ✓ Comunicarse con el chef de partie sobre todos los aspectos del trabajo, mantenerlo informado de los problemas e irregularidades que puedan surgir y recomendarlos la manera de abordarlos.
- ✓ Capacidad de ayudar al chef de partie en el pedido de todos los alimentos y productos necesarios para el día siguiente.
- ✓ Atender correctamente cualquier emergencia o situación de seguridad del hotel.
- ✓ Respetar las normas de higiene y seguridad HACCP.
- ✓ Tener un conocimiento completo de los estándares alimentarios del hotel.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses en el perfil en un hotel o restaurante de lujo.
- ✓ Estudios: Formación profesional de grado medio en Cocina.
- ✓ Idiomas: Nivel medio de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario 25.376 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos.