

COCINERO/A COMEDOR PERSONAL

Profesional que se encarga de la elaboración y presentación de las comidas del personal.

Funciones:

- ✓ Brindar un servicio amable, profesional y eficiente asegurando la máxima satisfacción de los huéspedes de acuerdo con los estándares del establecimiento. Mantener un flujo de trabajo eficiente siguiendo la Secuencia de Servicio y todos los plazos y estándares detallados en los procedimientos operativos estándar (SOPs) del manual de estándares de cocina.
- ✓ Organizar y montar la sección asignada de la cocina y preparar los platos de manera eficiente para aumentar la velocidad y maximizar la producción.
- ✓ Asegurarse de que todos los platos se preparen de manera consistente y de acuerdo con las recetas estándar.
- ✓ Preparar la lista de productos/alimentos necesarios para el día siguiente y presentarla al jefe/a de departamento.
- ✓ Supervisar los costos de alimentos y operaciones, reduciendo el desperdicio.
- ✓ Trabajar en cualquier sección de la cocina cuando sea necesario o solicitado por los chefs.
- ✓ Colaborar en realizar un inventario diario de los refrigeradores teniendo en cuenta los pedidos para eventos y preparar el pedido para el día siguiente.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios: FP Grado Medio Cocina.
- ✓ Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos.
- ✓ Permiso de conducir y vehículo propio.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario 25.415 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos.