

FREGANCHÍN/FREGANCHINA

Es la persona encargada de la limpieza de todos los utensilios que se usan al cocinar y mantener el área de la cocina con unas condiciones higiénicas óptimas.

Funciones:

- ✓ Desarrollar las tareas de limpieza asignadas por el jefe de departamento según los estándares definidos al manual operativo.
- ✓ Asegurar el aprovisionamiento de material de limpieza y sanitario asignado en las diferentes áreas.
- ✓ Manejar la equipación y la maquinaria relacionado con la limpieza de una manera adecuada y responsable.
- ✓ Mantener y limpiar los diferentes desechos y basura de acuerdo con los estándares.
- ✓ Asegurar y cumplir los procedimientos de apertura y cierre de las diferentes áreas de trabajo.
- ✓ Tener conocimiento sobre los productos químicos, su aplicación y maquinaria relacionadas con la operación.
- ✓ Mantener las áreas de trabajo limpias y organizadas.
- ✓ Reportar los errores y defectos de la equipación y la maquinaria, así como riesgos potenciales del área de trabajo.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: No se requiere.
- ✓ Estudios: Certificado de estudios primarios.
- ✓ Idiomas: Nivel básico de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario 22.343 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos.