

AYUDANTE DE COCINA

Personal que trabaja en la cocina del hotel y que colabora con los/las cocineros/cocineras en la elaboración de los platos

Funciones:

- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Realizar las preparaciones básicas (limpiar, pelar, cortar, pesar los alimentos), así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- ✓ Colaborar en el montaje y desmontaje del buffet.
- ✓ Colocar los productos en los lugares de almacenamiento correspondientes.
- ✓ Colaborar con el/la cocinero/a en la elaboración de la comida del personal del Hotel.
- ✓ Preparar platos para los que haya recibido formación.
- ✓ Mantener la zona del buffet limpia y ordenada.

Se valora:

- ✓ Experiencia en el puesto como ayudante de cocina o pinche.
- ✓ Estudios: formación relacionada con la ocupación.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 22.593,60 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos continuados de 14 a 22 h o de 6 a 14 h.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Platja de Palma.