

CHEF DE COCINA - SEGUNDO/SEGUNDA CHEF DE COCINA (se valorará en la entrevista)

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos, su trabajo va más allá de la preparación de platos siguiendo las recetas o técnicas establecidas; se requiere creatividad, liderazgo y capacidad de innovación dentro de la cocina.

Funciones:

- ✓ Responsable de la calidad de gestión ambiental e higiene alimentaria del área de la cocina.
- ✓ Responsable de formar e instruir al personal a su cargo, con el objetivo de conseguir un nivel óptimo de profesionalidad de la plantilla.
- ✓ Debe involucrar a todo su personal en la consecución de los objetivos de calidad, gestión ambiental y producción.
- ✓ Comprobar los platos de menú diarios y la presentación de los mismos.
- ✓ Planificar diferentes menús conforme con la Dirección.

En el caso de segundo/segunda Chef de cocina:

- ✓ Suple al Chef de cocina cuando éste no esté.
- ✓ Ayuda y participa activamente en las funciones del Chef de cocina.
- ✓ Controla, dirige, coordina la elaboración de los platos, bajo la supervisión del Chef de cocina.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto de trabajo: 24 meses, imprescindible experiencia en restaurantes y hoteles pequeños de 4 o 5 estrellas.
- ✓ Estudios: conocimientos gastronómicos y formación profesional relacionada con las funciones del puesto de trabajo.
- ✓ Persona con vocación profesional, responsable, cumplidora y creativa.
- ✓ Carné de conducir y posibilidad de desplazarse hasta el lugar de trabajo (no hay acceso con transporte público).

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, duración de 8 meses con posibilidad de prórroga.
- ✓ Salario bruto anual entre 25.200 € y 30.000 € según convenio de Hostelería de las Illes Balears, más variable, mensual, por cumplimiento de objetivos de la empresa.
- ✓ Jornada completa, horario de mañana o tarde.