

COCINERO/COCINERA

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

Funciones:

- ✓ Cumplir rigurosamente con las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas, siguiendo los procedimientos establecidos por Hipotels (incluyendo *show cooking*, si fuera necesario).
- ✓ Elaborar la comida de los trabajadores del Hotel.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes.
- ✓ Revisar, controlar y hacer buen uso del material de cocina, comunicando a su superior cualquier incidencia sobre este tema.
- ✓ Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 24 meses de experiencia en el perfil.

Es valora:

- ✓ 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): 24.261,72 € 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.