

COCINERO/COCINERA

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

Funciones:

- ✓ Preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
- ✓ Gestionar de manera activa y profesional al personal bajo su responsabilidad.
- ✓ Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia sobre este tema.
- ✓ Revisar diariamente la conservación de los alimentos.
- ✓ Colaborar en la planificación de menús y cartas.
- ✓ Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.
- ✓ Dar seguimiento y cumplimiento de los sistemas de calidad.
- ✓ Asumir el papel de liderazgo durante la ausencia del Chef de Cocina, y del 2º Chef de Cocina.
- ✓ Responsabilizarse de la correcta manipulación y preparación de todos los alimentos y equipos.
- ✓ Conocer y aplicar el sistema de gestión medioambiental del área de Cocina.
- ✓ Con capacidad de organización del área de trabajo que le sea asignada, y guarda y conservación óptima de las materias primas.
- ✓ Responsabilizarse de mantener la limpieza y el saneamiento en todas las dependencias de la Cocina.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto de trabajo: 18 meses.
- ✓ 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 desplazamiento hasta el lugar de trabajo (no hay acceso con transporte público).

Se ofereix:

- ✓ Contracte fijo discontinuo, duració de 8 mesos amb possibilitat de pròrroga.
- ✓ Salari brut anual de 22.775 € segun conveni de Hosteleria de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa, horari de mañana o tarde.