

FREGANCHÍN/A (MARMITÓN) Y SUPERVISOR/A

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:

- ✓ Limpieza, mantenimiento e higienización de las áreas de cocina de acuerdo con las normas de sanidad y los estándares de Four Seasons.
- ✓ Limpieza, mantenimiento e higienización de todo el material de sala (platos, vasos, porcelana y sartenes, entre otros), utilizando las máquinas de lavado.
- ✓ Almacenar los productos de limpieza y químicos necesarios, asegurando que éstos están en un lugar seguro.
- ✓ Utilizar la vestimenta y las herramientas necesarias para desempeñar el trabajo de forma segura.
- ✓ Realización de inventarios mensuales.
- ✓ Supervisar y liderar el equipo (Supervisor/a).
- ✓ Organizar planificaciones horarias de trabajo, hacer recomendaciones con respecto a las necesidades de formación del equipo y evaluaciones de desempeño (Supervisor/a).

Se requiere:

- ✓ Experiencia: 1 año para el puesto de freganchín/a y dos años para supervisor/a.
- ✓ Estudios: formación relacionada con la ocupación
- ✓ Idiomas: no requeridos.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo temporal, 7 meses de duración y prevista la incorporación el próximo 01/04/2024.
- ✓ Salario según convenio de las Illes Balears, (BOIB 51 22/04/2023): 26.800 € brutos anuales para supervisor/a y 22,031,86 € para el puesto de freganchín/a.
- ✓ Jornada completa a turnos rotativos de lunes a domingo con dos días de descanso.
- ✓ El lugar de trabajo se encuentra ubicado en Formentor, Pollença.