

PANADERO/A

Profesional cuyo desempeño es hacer pan de manera artesanal o industrial.

Funciones:

- ✓ Preparar productos de panadería de acuerdo con los estándares de producción y los pedidos de banquetes.
- ✓ Montaje y organización del servicio de desayuno, almuerzo y/o cena.
- ✓ Preparación alimentos con anticipación.
- ✓ Operar, mantener y limpiar adecuadamente el equipo de cocina, incluida la freidora, la parrilla, la estufa, la vaporera, el procesador de alimentos, la batidora, la rebanadora, el horno, la mesa de vapor, la tetera inclinable, la plancha para gofres y la parrilla de superficie plana.
- ✓ Poner fecha a todos los contenedores de alimentos y rotarlos según las políticas, asegurándose de que todos los productos perecederos se mantengan a la temperatura adecuada; verificar las piezas para el uso por turnos, determinar la preparación necesaria y la extracción del congelador; apuntar cualquier producto agotado; devolver todos los alimentos que no se utilicen a las áreas de almacenamiento designadas, asegurándose de cubrir y poner fecha a todos los productos perecederos; ayudar a establecer planes y acciones para corregir cualquier problema de costos de los alimentos; controlar el desperdicio, la pérdida y el uso de alimentos según las políticas.
- ✓ Trabajar profesionalmente con compañeros de trabajo y supervisores.
- ✓ Colaborar en los trabajos de preparación de cocina para el próximo turno.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: un año de experiencia en la ocupación
- ✓ Estudios: formación superior relacionada con la ocupación.
- ✓ Idiomas: nivel medio - alto de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal. Incorporación 01/04/2024.
- ✓ Salario según convenio, Hostelería Islas Baleares (BOIB núm. 51 22/04/2023): 25.065,38 € bruto anual.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo de lunes a domingo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.