

FORNER/A

Professional que es dedica a fer pa de manera artesanal o industrial.

Funcions:

- ✓ Preparar productes de forn d'acord amb els estàndards de producció i les comandes de banquets.
- ✓ Muntatge i organització del servei de desdijuni, esmorzar i/o sopar.
- ✓ Preparació aliments amb anticipació.
- ✓ Operar, mantenir i netejar adequadament l'equip de cuina, inclosa la fregidora, la graella, l'estufa, la vaporadora, el processador d'aliments, la batedora, la rebanadora, el forn, la taula de vapor, la tetera inclinable, la planxa per a gofres i la graella de superfície plana.
- ✓ Posar data a tots els contenidors d'aliments i girar-los segons les polítiques, assegurant-se que tots els productes peribles es mantinguin a la temperatura adequada; verificar les peces per a l'ús per torns, determinar la preparació necessària i l'extracció del congelador; apuntar qualsevol producte esgotat; retornar tots els aliments que no s'utilitzin a les àrees d'emmagatzematge designades, assegurant-se de cobrir i posar data a tots els productes peribles; ajudar a establir plans i accions per a corregir qualsevol problema de costos dels aliments; controlar el desapropiament, la pèrdua i l'ús d'aliments segons les polítiques.
- ✓ Treballar professionalment amb companys de treball i supervisors.
- ✓ Col·laborar en els treballs de preparació de cuina per al pròxim torn.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: un any en l'ocupació.
- ✓ Estudis: formació superior relacionada amb l'ocupació.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà - alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm. 51 22/04/2023): 25.065,38 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu de dilluns a diumenge.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.

soib
formació
i ocupació

