

PERSONAL PARA PASTELERÍA / PANADERÍA (PASTELERO/A, PANADERO/A, JEFE/A DE PARTIDA PASTELERÍA, AYUDANTES PASTELERÍA)

Denominado también *pâtissier*. Profesional que se dedica a labores de repostería/panadería.

Funciones:

- ✓ Producir todos los productos de repostería para el desayuno, es decir, brioche, croissants, etc. para todos los puntos de venta, Room Service y Banquetes.
- ✓ Trabajar con recetas y presentaciones estándar para mantener los estándares de calidad y la consistencia del producto.
- ✓ Trabajar junto con el resto del equipo con el fin de desarrollar nuevos elementos y el desarrollo continuo de habilidades y técnicas.
- ✓ Trabajar con orden y limpieza, manteniendo las áreas de trabajo y las zonas de paso de acuerdo con las normas sanitarias.
- ✓ Realizar otras tareas o proyectos asignados por la dirección y el personal del hotel.
- ✓ Tener conocimiento de los estándares alimentarios de Four Seasons.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: dos años de experiencia para los puestos de jefe/a de partida de pastelería y pastelero/a y de un año para ayudante de pastelería.
- ✓ 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): 26.863,96 € brutos anuales para la posición de jefe/a de partida, 25.065,38 € para la posición de pastelero/a y panadero/a y 23.339,32 € brutos para la posición de ayudante.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.