

AUXILIAR DE COCINA

Profesionales que trabajan en la cocina del hotel y que colaboran con los cocineros/as en la elaboración de los platos.

Funciones:

- ✓ Manipulación de alimentos acorde a los estándares de calidad, siguiendo las peticiones del cliente.
- ✓ Operar, mantener y limpiar de manera apropiada el equipamiento de cocina, incluidos la picadora, el mezclador y/o horno.
- ✓ Mantener el espacio de trabajo limpio y ordenado.
- ✓ Tener robustos conocimientos de los códigos de sanidad y un entendimiento completo de todos los tipos de cortes.
- ✓ Contribuir a la trazabilidad de los recipientes de comida.
- ✓ Gestionar y priorizar tareas.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: un año de experiencia en la ocupación.
- ✓ Estudios: formación relacionada con la ocupación.
- ✓ Idiomas: no requeridos.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal. Incorporación 01/04/2024.
- ✓ Salario según convenio, Hostelería Islas Baleares (BOIB núm. 51 22/04/2023): 22.000 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo de lunes a domingo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.