

AUXILIAR DE CUINA

Professionals que treballen en la cuina de l'hotel i que col·laboren amb els cuiners/as en l'elaboració dels plats.

Funcions:

- ✓ Manipulació d'aliments concorde als estàndards de qualitat, seguint les peticions del client.
- ✓ Operar, mantenir i netejar de manera apropiada l'equipament de cuina, inclosos la picadora, el mesclador i/o forn.
- ✓ Mantenir l'espai de treball net i ordenat.
- ✓ Tenir robustos coneixements dels codis de sanitat i un enteniment complet de tots els tipus de corts.
- ✓ Contribuir a la traçabilitat dels recipients de menjar.
- ✓ Gestionar i prioritzar tasques.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: un any en l'ocupació.
- ✓ Estudis: formació relacionada amb l'ocupació .
- ✓ Idiomes: no requerits.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm. 51 22/04/2023): 22.000 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu de dilluns a diumenge.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.