

JEFE/A DE PARTIDA

Profesional que tiene a su cargo a un grupo de cocineros/as y ayudantes de cocina que trabajarán en equipo para realizar preparaciones culinarias.

Funciones:

- ✓ Participar en la preparación de alimentos de acuerdo con los pedidos de los clientes, con una calidad uniforme y siguiendo las recetas, así como las normas de producción, porciones y presentación; completa la *mise en place* y monta la estación para el servicio de desayuno, almuerzo y/o cena.
- ✓ Poner en marcha los alimentos preparados con antelación, asegurándose de no preparar más de lo necesario.
- ✓ Formar, motivar, recomendar disciplina y supervisar el trabajo de los empleados de cocina asegurándose de que se cumplen todas las normas culturales y básicas.
- ✓ Manejar, mantener y limpiar adecuadamente el equipo de cocina, incluida la freidora, la parrilla, los fogones, la vaporera, el robot de cocina, la batidora, la cortadora, el horno, la mesa de vapor, la tetera basculante, la gofrera y la parrilla plana.
- ✓ Poner fecha a todos los recipientes de alimentos y rotarlos según las normas, asegurándose de que todos los productos perecederos se mantengan a las temperaturas adecuadas.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: dos años 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): 26.863,96 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.