

PERSONAL DE COCINA (COCINERO/A Y AYUDANTE DE COCINA)

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Preparar alimentos de calidad uniforme según los pedidos de los clientes, siguiendo la receta y las normas de producción, ración y presentación, porciones y presentación.
- ✓ Operar, mantener y limpiar adecuadamente el equipo de cocina, incluyendo procesador de alimentos, batidora, horno.
- ✓ Mantener una estación limpia y eficiente.
- ✓ Etiquetar y fechar todos los contenedores de alimentos y rotar según las políticas.
- ✓ Determinar la preparación necesaria, el congelador y la preparación de la línea.
- ✓ Devolver todos los alimentos no utilizados a las áreas de almacenamiento designadas.
- ✓ Gestionar y priorizar las tareas por turno.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: un año 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): 25.065,38 € € brutos anuales para la posición de cocinero/a y de 23.339,32 € brutos anuales para ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo de lunes a domingo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.