

## PERSONAL DE CUINA (CUINER/A I AJUDANT/A DE CUINA)

---

**Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.**

### Funcions:

- ✓ Preparar aliments de qualitat uniforme segons les comandes dels clients, seguint la recepta i les normes de producció, ració i presentació, porcions i presentació.
- ✓ Operar, mantenir i netejar adequadament l'equip de cuina, incloent-hi processador d'aliments, batedora, forn.
- ✓ Mantenir una estació neta i eficient.
- ✓ Etiquetar i datar tots els contenidors d'aliments i girar segons les polítiques.
- ✓ Determinar la preparació necessària, el congelador i la preparació de la línia.
- ✓ Retornar tots els aliments no utilitzats a les àrees d'emmagatzematge designades.
- ✓ Gestionar i prioritzar les tasques per torn.

### Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: un any en l'ocupació.
- ✓ Estudis: formació superior relacionada amb l'ocupació .
- ✓ Idiomes: nivell mitjà - alt d'anglès.

### S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm. 51 22/04/2023): 25.065,38 € bruts anuals per a la posició de cuiner/a i de 23.339,32€ bruts anuals per ajudant de cuina.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu de dilluns a diumenge.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.