

AUXILIAR DE COCINA

Personal que trabaja en la cocina del hotel y que colabora con cocineros/cocineras en la elaboración de los platos

Funciones:

- ✓ Asistir en la preparación de ingredientes y platos bajo la supervisión del chef.
- ✓ Realizar tareas de corte, pelado, picado y otros procesos de preparación de alimentos.
- ✓ Ayudar en la organización y limpieza de la cocina y las áreas de trabajo.
- ✓ Preparar guarniciones, salsas y otros elementos para los platos según las instrucciones del chef.
- ✓ Colaborar en el cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Mantener la limpieza y el orden en las estaciones de trabajo y áreas de almacenamiento.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios mínimos Educación Básica Obligatoria. Se valora formación específica en cocina.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 7 meses de duración.
- ✓ Salario bruto anual de 22.593,62 €, según el convenio colectivo sectorial de hostelería de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa por turnos (40 h/semana).
- ✓ Lugar de trabajo en uno de los hoteles del grupo Melià ubicados en la zona de Calvià: Palmanova, Illetas, Magaluf.