

CAP DE PARTIDA

Personal que té al seu càrrec a un grup de cuiners/cuineres i auxiliars de cuina que treballaran en equip per a realitzar preparacions culinàries.

Funcions:

- ✓ Control i supervisió de la partida assignada.
- ✓ Elaborar, preparar, cuinar i presentar els plats establerts.
- ✓ Col·laborar en les comandes i conservació de matèries primeres i productes d'ús en la cuina.
- ✓ Responsable del muntatge, servei i desmuntatge de bufet.
- ✓ Assegurar la qualitat i el bon estat de les matèries primeres.
- ✓ Cuidar la presentació dels plats servits.
- ✓ Mantenir la neteja de l'àrea de treball.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: dos anys en l'ocupació.
- ✓ Estudis: Educació Secundària Obligatòria o equivalent
- ✓ Coneixement en la gestió de la partida del fred/calent.
- ✓ Coneixement en la gestió d'equips de treball.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria de les Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 24.663,99 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa en torn continuat de matí i/o horabaixa.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: a un dels hotels del grup Iberostar a la zona de Palma.