

FREGANCHÍN/FREGANCHINA

También se le conoce como marmitón. Es la persona encargada de la limpieza de todos los utensilios que se usan al cocinar y mantener el área de la cocina con unas condiciones higiénicas óptimas

Funciones:

- ✓ Lavar y desinfectar platos, utensilios, ollas, sartenes y otros equipos de cocina.
- ✓ Mantener la limpieza de las áreas de trabajo, incluyendo encimeras, estaciones de preparación y pisos.
- ✓ Ayudar en la eliminación adecuada de residuos y la separación de desechos reciclables.
- ✓ Colaborar en la organización y limpieza de las diferentes áreas.
- ✓ Asistir en la limpieza de electrodomésticos de cocina, campanas extractoras y otros equipos.
- ✓ Cumplir con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Habilidad para trabajar en un entorno de ritmo rápido y bajo presión.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 6 meses
- ✓ Estudios: no se requiere
- ✓ Habilidad para gestionar el tiempo, atención al detalle y a las normas de higiene.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 7 meses de duración.
- ✓ Salario bruto anual de 21.328,02 €, según convenio colectivo sectorial de hostelería de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa (40 h /semana).
- ✓ Lugar de trabajo: en uno de los hoteles del grupo Melià en la zona de Calvià: Palmanova, Magaluf, Illetas.