

SEGON/A CAP DE CUINA

Col·laborar amb el/la Cap de Cuina en la gestió de la cuina i l'elaboració de plats d'alta qualitat. Supervisar i dirigir a l'equip de cuina en absència del/la Cap de Cuina. Assegurar el compliment dels estàndards de qualitat i higiene en la cuina.

Funcions:

- ✓ Garantir una adequada rotació dels productes emmagatzemats segons el sistema FIFO: «*First Input, First Output*» – (primer a entrar, primer a sortir). Tots els aliments han d'estar en perfecte estat de conservació.
- ✓ Supervisar que tots els aliments emmagatzemats, tant a temperatura ambient com en refrigeració, estan ben tapats i clarament identificats, en compliment amb el sistema de APPCC implantat.
- ✓ Supervisar el compliment del pla de neteja i desinfecció de totes les àrees de cuina.
- ✓ Cal assegurar que s'aplica el "Manual d'Higiene Alimentària" de Zafiro Hotels en tots els processos d'elaboració d'aliments.
- ✓ Verificar l'emplenament de tots els registres de APPCC.
- ✓ Supervisar el compliment dels horaris segons el quadrant elaborat pel cap de cuina, i avisar-li en cas de qualsevol falta.
- ✓ Supervisar la correcta uniformitat i higiene del personal de Cuina
- ✓ Supervisar i coordinar el bufet del desdijuni.
- ✓ Assegurar-se que els plats a preparar coincideixen amb els previstos en la roda de menú.
- ✓ Verificar que l'elaboració de tots els plats coincideix amb la descripció del receptari, sense canviar cap ingredient per a complir amb el pla d'al·lèrgens.
- ✓ Supervisar la *mise en place* (configuració) de totes les partides abans del servei
- ✓ Reforçar la partida més recarregada de treball.
- ✓ Vetllar pel benestar de l'equip, mantenint un bon clima laboral.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 24 mesos. Es requereix experiència en preparació de bufet i en tècniques d'alta cuina i experiència en hotels de 4 i 5 estrelles.
- ✓ Estudis: formació grau superior, tècnic en cuina i gastronomia o equivalent.
- ✓ Informàtica: usuari de Microsoft Office i correu electrònic.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu de 8 mesos.
- ✓ Salari: 30.818,40 € a l'espera d'increment salarial per a 2024 del conveni d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del centre de treball en un dels hotels del grup Zafiro de la zona nord de Mallorca (Port d'Alcúdia, Platja de Muro, Can Picafort i Cala Mesquida).