

CAP DE PARTIDA

Professional que té al seu càrrec a un grup de cuiners/es i ajudants/es de cuina que treballaran en equip per a realitzar preparacions culinàries.

Funcions:

- ✓ Reportarà al xef i 2n xef, alhora que supervisarà al personal de cuina al seu càrrec.
- ✓ Assegurar que s'aplica el "Manual d'Higiene Alimentària" de Zafiro Hotels, en tots els processos d'elaboració d'aliments
- ✓ Portar al dia els registres APPCC de la partida al seu càrrec.
- ✓ Supervisar la correcta uniformitat i higiene del personal de la partida al seu càrrec.
- ✓ Supervisar el compliment dels horaris segons el quadrant elaborat per el/la cap de cuina, i avisar al/ a la segon/a en cas de qualsevol falta.
- ✓ Supervisar el compliment de les normes de comportament i cortesia definides en el Capítol II per part del personal de la partida al seu càrrec.
- ✓ Aclarir i informar sobre possibles dubtes
- ✓ Mantenir comunicació estreta amb el/la cap de cuina i el seu segon/a.
- ✓ Elaborar i acabar els plats específics de la partida de la qual es responsabilitza.
- ✓ Posar cura en la presentació i muntatge de les peces sol·licitades.
- ✓ Mantenir la partida assignada en perfecte estat d'ordre i neteja, inclosa la maquinària

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de feina: 24 mesos.
- ✓ Experiència en cuina a la carta i bufet.
- ✓ Estudis: formació en grau mitjà en tècnic de cuina i gastronomia o estudis en escola culinària.
- ✓ Informàtica: nivell usuari en entorn Microsoft i correu electrònic.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu de 8 mesos.
- ✓ Salari: 29.005,68 € 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 hotels del grup Zafiro de la zona nord de Mallorca (Port d'Alcúdia, Platja de Muro, Can Picafort i Cala Mesquida).