

CUINER/CUINERA i AUXILIAR DE CUINA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.

Funcions:

- ✓ Preparació dels diferents plats assignats a la seva àrea de treball.
- ✓ Manteniment i neteja de les àrees corresponents, així com complir les normes d'higiene establertes per l'empresa.
- ✓ Assegurar-se que tot el menjar i altres productes estiguin emmagatzemats de manera adequada.
- ✓ Organitzar les estacions de treball amb tots els ingredients i equips de cuina necessaris.
- ✓ Verificar l'existència i qualitat dels aliments.
- ✓ Executa els treballs senzills de suport al seu cap immediat.
- ✓ Posa a punt fogons, planxes, etc.
- ✓ Cuida de l'ordre, col·locació i neteja dels utensilis.
- ✓ Buida les taules de treball de restes i eines.
- ✓ Facilita la labor del cap de partida o del cuiner.
- ✓ Guarda d'aliments crus o cuinats en els seus respectius llocs i recipients

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: entre 12 i 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 mitjà, tècnic en cuina i gastronomia o equivalent.
- ✓ Coneixements generals en neteja i higiene dels aliments.
- ✓ Informàtica: usuari de Microsoft Office i correu electrònic.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu de 8 mesos.
- ✓ 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).
- ✓ Salari entre 25.740,60 € i 23.313,60 € a l'espera d'increment salarial per a 2024 del conveni d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa.