

PERSONAL PER AL DEPARTAMENT DE CUINA (CUINER/A, AUXILIAR DE CUINA I PERSONAL DE BUFET)

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

Funcions:

- ✓ 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.
- ✓ Col·laborar en el muntatge, servei i desmuntatge de bufets.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús en la cuina, comunicant qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Col·laborar en la preparació de les receptes, sobre la base de la fitxa tècnica, complint amb les quantitats, productes i materials a utilitzar.
- ✓ 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.
- ✓ Reposició del bufet (personal de bufet).

Es requereix:

- ✓ Experiència: 1 any en l'ocupació.
- ✓ Estudis: Educació Secundària Obligatòria o equivalent.
- ✓ Idiomes: no es requereixen.
- ✓ Disponibilitat per a torn partit per als llocs d'auxiliar de cuina i personal de bufet.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria de les Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 22.922,95 € bruts anuals per a l'ocupació de cuiner/a, 21.251,91 € per ajudant de cuina i personal de bufet.
- ✓ Jornada completa. Horari continuat en torn de matí i/o horabaixa per al lloc de cuiner/a. Horari partit per als llocs d'ajudant/a de cuina i personal de bufet.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: zona Llevant.