

## 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 entre 12 i 24 mesos en el lloc de treball.
- ✓ Estudis: Educació Secundària Obligatòria o equivalent.
- ✓ Disponibilitat per a realitzar torn partit per als llocs d'ajudant de cuina i personal de bufet.

### Es valora:

- ✓ Tenir alguna de les formacions professionals dins el sector de la cuina: Formació Professional de grau mig o de grau superior sobre Cuina i Gastronomia, Pastisseria i Rebosteria o Grau en Gastronomia o Ciències Culinàries.

### S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni Hoteleria Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 22.922,95€ bruts anuals per a l'ocupació de cuiner/a, 21.251,91 € per auxiliar 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'auxiliar de cuina i personal de bufet.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: a un dels hotels del grup Iberostar a la zona de Palma.