

## XEF DE SUSHI

---

**Professional especialista en cuina japonesa responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.**

### **Funcions:**

- ✓ Manipular una àmplia varietat de peix cru i altres ingredients.
- ✓ Gestionar les existències de menjar i treballar amb atenció al detall per servir tots els plats seguint els estàndards de qualitat.
- ✓ Demanar als clients la seva valoració per a millorar la qualitat i presentació del menjar i ajudar a resoldre els dubtes i problemes de la clientela relacionats amb els serveis de cuina.
- ✓ Ajudar el xef executiu a planificar el menú, comandes, materials i escandalls.
- ✓ Assegurar-se que tots els plats del menú es preparen i presenten d'acord amb les receptes i normes establertes.
- ✓ Seguir els procediments per a assegurar la seguretat i bon emmagatzematge dels productes d'alimentació i beguda, de l'inventari i de l'equipament.
- ✓ Assegurar-se que tot l'equipament de cuina i emmagatzematge estigui en bon estat i es netegi periòdicament.

### **Es requereix:**

- ✓ Experiència en el lloc: més de dos anys d'experiència com a xef de sushi.
- ✓ Estudis: FP de Grau Superior en cuina o formació relacionada amb el lloc de treball.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu, amb una duració mínima de 7 mesos.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria de les Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 22.922,95 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu i dos dies lliures.
- ✓ Ubicació del lloc de feina en un dels hotels del grup Iberostar a la zona de Palma.