

CAP DE PARTIDA

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

Funcions:

- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Realitzar de manera qualificada les funcions de control i supervisió de la partida i/o servei que li sigui assignat sota la direcció del cap de cuina.
- ✓ Realitzar de manera qualificada, autònoma i responsable, la preparació, amaniment i presentació de plats utilitzant les tècniques més idònies, seguint els procediments establerts per Hipotels (incloent *show cooking*, si fos necessari).
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina, comunicant al seu superior qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Controlar i cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició
- ✓ Participar en el control d'aprovisionaments, conservació i emmagatzematge de mercaderies.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: dos anys d'experiència en l'ocupació.
- ✓ Estudis: no requerits.
- ✓ Idiomes: no requerits.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria de les Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 24.516,36 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa. Torns partits de matí i tarda.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: zona Llevant de Mallorca.