

PERSONAL DE COCINA (COCINERO/A Y AUXILIAR DE COCINA)

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos

Funciones:

- ✓ Seguir la lista de preparación creada por los/as chefs para planificar sus tareas.
- ✓ Etiquetar y guardar todos los ingredientes en las estanterías.
- ✓ Medir los ingredientes y condimentos que se van a utilizar al cocinar.
- ✓ Ayudar en la elaboración y preparación de los platos bajo la supervisión de los/as chefs.
- ✓ Conocer las normas y los procedimientos en materia de higiene, salud y seguridad en la cocina.
- ✓ Conocer materias primas y técnicas culinarias más elementales.
- ✓ Revisar el estado y calidad de los alimentos que se van a utilizar.
- ✓ Manipular y preparar los alimentos siguiendo las instrucciones del chef y las recetas de cocina.
- ✓ Revisar y emplatar cada plato que se realiza, cuidando la presentación y la decoración.
- ✓ Garantizar el funcionamiento y la limpieza de los elementos de la cocina, así como el almacén.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: entre 12 y 24 meses.
- ✓ Formación profesional relacionada con restauración y cocina.
- ✓ Persona con capacidad de trabajo en equipo, ágil, eficiente, limpia, organizada, creativa, con iniciativa, flexible y meticulosa.
- ✓ Idiomas: conocimientos básicos de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio colectivo de Hostelería de las Illes Balears (Boib núm. 51 22/04/2023). Salario de 24.546,72 € brutos anuales para el puesto de cocinero/a y salario de 22.875,60 € brutos anuales para el de auxiliar de cocina.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: hotel Elba sunset Mallorca Thalasso Spa (Calvià).