

DEPARTAMENT DE CUINA (SOUS XEF, CUINER/CUINERA I AUXILIAR DE CUINA)

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

Funcions:

- ✓ Complir rigorosament amb les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ 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).
- ✓ Elaborar el menjar del personal de l'hotel.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Col·laborar en el muntatge, servei i desmuntatge de bufets.
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina, comunicant al seu superior qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Controlar i cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.

Es requereix:

- ✓ Experiència d'entre 0 i 24 mesos en funció del perfil.
- ✓ Educació Secundària Obligatòria o equivalent.

Es valora:

- ✓ Curs de qualitat, higiene i seguretat alimentària.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons el conveni d'Hoteleria de les Illes Balears (Boib núm. 51 del 22/04/2023): per a perfil "sous xef" sou brut anual de 27.818,76 €, per a cuiner/a 24.261,72 € bruts anuals i per a auxiliar de cuina 22.593,60 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: zona Llevant de Mallorca.