

JEFE/A DE PARTIDA

Profesional que tiene a su cargo a un grupo de cocineros/as y auxiliares de cocina que trabajarán en equipo para realizar preparaciones culinarias

Funciones:

- ✓ Planificar junto con el chef jefe los platos a su cargo ofreciendo diferentes alternativas en base a la experiencia y los gustos de la clientela habitual.
- ✓ Gestionar un grupo de cocineros/as y auxiliares de cocina para que trabajen de manera coordinada en la cocina cumpliendo con los objetivos propuestos.
- ✓ Fomentar el trabajo en equipo motivando y organizando el personal a su cargo.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: un año de experiencia en la ocupación.
- ✓ Formación: formación profesional de grado superior en cocina y título de manipulador/a de alimentos.
- ✓ Idiomas: nivel medio de inglés

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 26.287,68 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: hotel Elba Sunset Mallorca Thalasso Spa (Calvià).