

AUXILIAR DE COCINA

Personal que trabaja en la cocina del hotel y que colabora con cocineros y cocineras en la elaboración de los platos

Funciones:

- ✓ Preparar los alimentos que se le asignen de acuerdo con las recetas y respetando las políticas, procedimientos y normas de la empresa y del hotel para satisfacer a la clientela.
- ✓ Preparar las estaciones de mise en place para los distintos períodos de comidas de acuerdo con las normas de rendimiento.
- ✓ Preparar los alimentos según las recetas estándar.
- ✓ Reducir al mínimo el desperdicio de alimentos.
- ✓ Recoger los pedidos de alimentos de la tienda/áreas de entrega según las instrucciones.
- ✓ Desmontar los puestos de *mise en place* al final de los turnos de comida y almacenar los alimentos adecuadamente.

Se valora:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios: formación profesional de grado medio en Cocina.
- ✓ Permiso de conducir y vehículo propio.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario 25.313 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos continuados de mañana o tarde.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Port de Sóller.