

## AUXILIAR DE CUINA

---

**Personal que treballa en la cuina de l'hotel i que col·labora amb cuiners i cuineres en l'elaboració dels plats.**

### **Funcions:**

- ✓ Preparar els aliments que se li assignin d'acord amb les receptes i respectant les polítiques, procediments i normes de l'empresa i de l'hotel per a satisfer la clientela.
- ✓ Preparar les estacions de *mise en place* per als diferents períodes de menjars d'acord amb les normes de rendiment.
- ✓ Preparar els aliments segons les receptes estàndard.
- ✓ Reduir al mínim el desaprofitament d'aliments.
- ✓ Recollir les comandes d'aliments de la botiga/àrees de lliurament segons les instruccions.
- ✓ Desmuntar els llocs de *mise en place* al final dels torns de menjar i emmagatzemar els aliments adequadament.

### **Es valora:**

- ✓ Experiència en el lloc: 12 mesos.
- ✓ Estudis: formació professional de grau mitjà en Cuina.
- ✓ Permís de conduir i vehicle propi.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari 25.313 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa en torns rotatius continuats de matí o horabaixa.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: Port de Sóller.