

CAP DE PARTIDA

Professional que té al seu càrrec a un grup de cuiners/cuineres i auxiliars de cuina que treballaran en equip per a realitzar preparacions culinàries

Funcions:

- ✓ Dominar tant la partida de quart fred com del calent.
- ✓ Domini de planxa i *Show Cooking*.
- ✓ Complir amb els estàndards de qualitat establerts.
- ✓ Tenir perfectament integrat dins dels hàbits de treball el seguiment de la normativa de seguretat alimentària, al·lèrgògens, APPCC, etc.

Es requereix:

- ✓ Capacitat de treball en equip, proactivitat i organització.
- ✓ Formació relacionada amb l'ocupació, preferiblement en escoles professionals de cuina.
- ✓ Experiència en el lloc: mínim 2 anys en categoria similar en hotels.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari de 26.000 € bruts anuals, segons conveni col·lectiu sectorial d'hoteleria de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa (40 h/setmana).

Zona on s'ofereix aquest perfil:

- ✓ Menorca.