

## COCINERO/A Y AUXILIAR DE COCINA

---

**Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos**

### Funciones de cocinero/a:

- ✓ Dominar tanto la partida de cuarto frío como del caliente.
- ✓ Dominio de plancha y *Show Cooking*.
- ✓ Cumplir con los estándares de calidad establecidos.
- ✓ Tener perfectamente integrado dentro de los hábitos de trabajo el seguimiento de la normativa de seguridad alimentaria, alérgenos, APPCC, etc.

### Funciones de auxiliar de cocina:

- ✓ Acopiar y almacenar los géneros.
- ✓ Retirar las materias primas del almacén.
- ✓ Limpiar el área de trabajo, los equipos, los utensilios y menaje en general.
- ✓ Manipular en crudo los distintos tipos de alimentos.
- ✓ Preparar elaboraciones y platos sencillos.

### Se requiere:

- ✓ Flexibilidad horaria.
- ✓ Formación relacionada con la ocupación, preferiblemente en escuelas profesionales de cocina.
- ✓ Experiencia en el puesto: mínimo 1 año.
- ✓ Certificado de manipulador/a de alimentos.

### Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario de 25.000 € brutos anuales para la posición de cocinero/a y de 23.000 € brutos anuales para la posición de auxiliar de cocina, según convenio colectivo sectorial de hostelería de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa (40 h/semana).

### Zonas donde se ofrecen estos perfiles:

- ✓ Cocinero/a: Calvià, Port d'Alcúdia y Menorca.
- ✓ Auxiliar de cocina: Menorca.