

CUINER/A I AUXILIAR DE CUINA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments

Funcions cuiner/a:

- ✓ Dominar tant la partida de fred com de 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·lèrgens, APPCC, etc.

Funcions auxiliar de cuina:

- ✓ Apilar i emmagatzemar els gèneres.
- ✓ Retirar les matèries primeres del magatzem.
- ✓ Netejar l'àrea de treball, els equips, els utensilis i parament en general.
- ✓ Manipular en cru els diferents tipus d'aliments.
- ✓ Preparar elaboracions i plats senzills.

Es requereix:

- ✓ Flexibilitat horària.
- ✓ Formació relacionada amb l'ocupació, preferiblement en escoles professionals de cuina.
- ✓ Experiència en el lloc: mínim 1 any.
- ✓ Certificat de manipulador/a d'aliments.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari de 25.000 € bruts anuals per la posició de cuiner/a i de 23.000 € bruts anuals per la posició d'auxiliar de cuina, segons conveni col·lectiu sectorial d'hoteleria de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa (40 h/setmana).

Zones on s'ofereixen aquests perfils:

- ✓ Cuiner/a: Calvià, Port d'Alcúdia i Menorca.
- ✓ Auxiliar de cuina: Menorca.