

FREGANCHÍN/FREGANCHINA

También se le conoce como marmitón. Es la persona encargada de la limpieza de todos los utensilios que se usan al cocinar y mantener el área de la cocina con unas condiciones higiénicas óptimas

Funciones:

- ✓ Apilar y lavar los equipos operativos.
- ✓ Vaciar cubos de basura y contenedores de botellas.
- ✓ Limpiar el equipo y las zonas a petición del supervisor.
- ✓ Examinar el equipo operativo para comprobar su limpieza después del lavado. Clasificar y apilar correctamente el equipo sobrante y transferirlo al almacén de circulación.
- ✓ Llevar la vajilla del restaurante del personal al lavavajillas y, una vez limpia, devolverla al restaurante.
- ✓ Vaciar la máquina de limpieza cuando cierre el restaurante del personal.
- ✓ Ser responsable de todo el equipo bajo su control.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios: certificado de estudios primarios.
- ✓ Permiso de conducir y vehículo propio.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario 22.333 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos continuados de mañana o tarde.
- ✓ Ubicación del puesto de trabajo: Port de Sóller