

JEFE/A DE PARTIDA

Profesional que tiene a su cargo a un grupo de cocineros/as y auxiliares de cocina que trabajarán en equipo para realizar preparaciones culinarias

Funciones:

- ✓ 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.

Se requiere:

- ✓ Capacidad de trabajo en equipo, proactividad y organización.
- ✓ Formación relacionada con la ocupación, preferiblemente en escuelas profesionales de cocina.
- ✓ Experiencia en el puesto: mínimo 2 años en categoría similar en hoteles.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario de 26.000 € brutos anuales, según convenio colectivo sectorial de hostelería de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa (40 h/semana).

Zona on s'ofereix aquest perfil:

- ✓ Menorca.