

## PERSONAL DE COCINA

---

### Funciones:

- ✓ Realizar las tareas de auxiliar de cocina.
- ✓ Gestionar los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en cocina.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Participar en el control de aprovisionamientos, conservación y almacenaje de mercancías.
- ✓ Mantener el orden y limpieza en la zona.
- ✓ Colaborar en la preparación de bebidas, bocadillos y menús, según lo que establezca cada fórmula y/o marca.

### Se requiere:

- ✓ Dominio del idioma catalán y castellano (nivel alto o nativo).
- ✓ Disponibilidad horaria, turnos de mañana y tarde.
- ✓ Competencias: trabajo en equipo, mejora continua y motivación.

### Se valora:

- ✓ Título de ESO/graduado escolar.
- ✓ Estudios: certificados/títulos de formación obtenidos relacionados con el sector de la restauración y/u hostelería.
- ✓ Permiso de conducir B y vehículo propio.
- ✓ Experiencia profesional en el puesto de trabajo o similar.
- ✓ Idiomas: valorable nivel A1 o superior de inglés.

### Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario bruto anual de 23.198,46 € (14 mensualidades) según convenio de Hostelería de las Illes Balears.
- ✓ Turnos rotativos y fines de semana.
- ✓ Jornada completa y continúa.
- ✓ Convenio colectivo de aplicación: Hostelería de las Illes Balears.

### Ubicación de los centros de trabajo:

- ✓ Aeropuerto de Ibiza.
- ✓ Aeropuerto de Son Sant Joan, Palma (Mallorca).