

PERSONAL DE CUINA

Funcions:

- ✓ Dur a terme les tasques d'auxiliar de cuina.
- ✓ Gestionar les comandes i conservació de matèries primeres i productes d'ús a la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús a la cuina, comunicant qualsevol incidència al respecte.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionaments, conservació i emmagatzematge de mercaderies.
- ✓ Mantenir l'ordre i la neteja a la zona.
- ✓ Col·laborar en la preparació de begudes, entrepans i menús, segons estableix cada fórmula o marca.

Es requereix:

- ✓ Domini de l'idioma català i castellà (nivell alt o nadiu).
- ✓ Disponibilitat horària, torns de matí i horabaixa.
- ✓ Competències: treball en equip, millora continua i motivació.

Es valora:

- ✓ Títol d'ESO/graduat escolar.
- ✓ Estudis: certificats/títols de formació obtinguts relacionats amb el sector de la restauració i hoteleria.
- ✓ Permís de conduir B i vehicle propi.
- ✓ Experiència professional en el lloc de feina o similar.
- ✓ Idiomes: Valorable nivell A1 o superior d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari brut anual de 23.198,46 € (14 mensualitats) segons conveni d'Hoteleria de les Illes Balears.
- ✓ Torns rotatius i caps de setmana.
- ✓ Jornada completa i continua.
- ✓ Conveni col·lectiu d'aplicació: Hoteleria de les Illes Balears.

Ubicació dels llocs de feina:

- ✓ Aeroport d'Eivissa.
- ✓ Aeroport de Son Sant Joan, Palma (Mallorca).