

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:

- ✓ Preparar aliments de qualitat uniforme segons les comandes de la clientela, seguint la recepta i les normes de producció, ració i presentació, porcions i presentació.
- ✓ Operar, mantenir i netejar adequadament l'equip de cuina, incloent-hi processador d'aliments, batedora, forn.
- ✓ Mantenir l'estació neta i eficient.
- ✓ Etiquetar i datar tots els contenidors d'aliments i rotar segons les polítiques.
- ✓ Determinar la preparació necessària, el congelador i la preparació de la línia.
- ✓ Retornar tots els aliments no utilitzats a les àrees d'emmagatzematge designades.
- ✓ Gestionar i prioritzar les tasques per torn.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: un any en l'ocupació.
- ✓ Estudis: formació superior relacionada amb l'ocupació .
- ✓ Idiomes: nivell mitjà - alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal.
- ✓ Salari segons conveni d'Hoteleria de les Illes Balears (Boib 51 22/04/2023): 25.065,38 € bruts anuals per a la posició de cuiner/a i de 23.339,32 € bruts anuals per a auxiliar de cuina.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu de dilluns a diumenge.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.