

## PASTISSER/A

---

**Es coneix també com a *pâtissier*. Professional que es dedica a labors de rebosteria**

### **Funcions:**

- ✓ Produir tots els productes de rebosteria per al desdèjuni, és a dir, brioix, croissants, etc. per a tots els punts de venda, *Room Service* i banquets.
- ✓ Treballar amb receptes i presentacions estàndard per a mantenir els estàndards de qualitat i la consistència del producte.
- ✓ Treballar juntament amb la resta de l'equip amb la finalitat de desenvolupar nous elements i el desenvolupament continu d'habilitats i tècniques.
- ✓ Treballar amb ordre i neteja, mantenint les àrees de treball i les zones de pas d'acord amb les normes sanitàries.
- ✓ Fer altres tasques o projectes assignats per la direcció i el personal de l'hotel.
- ✓ Tenir coneixement dels estàndards alimentaris de Four Seasons.

### **Es requereix:**

- ✓ Experiència en el lloc: dos anys 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 €
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.