



DEPARTAMENTO COCINA (JEFE/A DE COCINA, SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA Y COCINERO/A)

El departamento de cocina tiene como función preparar platos y especialidades culinarias para ser servidas en el restaurante y satisfacer las exigencias de los clientes

Funciones:

- ✓ Preparar ingredientes, salsas y condimentos según recetas y especificaciones establecidas.
- ✓ Lavar, pelar y cortar vegetales, frutas y carnes con precisión, incluyendo técnicas de marinado y sazonado.
- ✓ Cocinar y emplatar siguiendo las indicaciones del Demi Chef | Chef de Partie, asegurando altos estándares de calidad.
- ✓ Controlar el inventario de suministros, supervisar niveles de stock y notificar necesidades de reposición.
- ✓ Manejar equipos de cocina como sartenes, hornos, estufas, parrillas y freidoras, asegurando el uso correcto y temperaturas adecuadas.
- ✓ Cumplir con prácticas de seguridad alimentaria e higiene en la manipulación, almacenamiento y desecho de alimentos.

Además el jefe/a y segundo jefe/a de cocina debe realizar las siguientes funciones:

- ✓ Colaborar en el desarrollo de menús creativos y garantizar estándares de calidad.
- ✓ Gestionar la capacitación del personal y motivar al equipo para mejorar procesos.
- ✓ Optimizar el uso de recursos del restaurante para mejorar eficiencia y reducir costos.
- ✓ Supervisar la preparación de alimentos, asegurando calidad y consistencia.
- ✓ Coordinar al personal de cocina, asignando tareas y brindando formación.
- ✓ Gestionar inventarios, controlar costos y minimizar desperdicios.
- ✓ Asegurar el cumplimiento de normas de seguridad alimentaria e higiene.
- ✓ Desarrollar al equipo de cocina, promoviendo su crecimiento profesional.
- ✓ Colaborar con la dirección y otros departamentos para alcanzar objetivos del restaurante.



**Govern de les
Illes Balears**
Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia

soib
formació
i ocupació

JUMEIRAH
MALLORCA
SPAIN

Se requiere:

- ✓ Experiencia mínima de 12 meses realizando las funciones para los puestos de cocina y segundo jefe/a de cocina y de 24 meses para el jefe/a de cocina.
- ✓ Estudios: Formación profesional de grado medio preferiblemente en cocina.
- ✓ Permiso de conducir B.
- ✓ Conocimientos de inglés básico-medio.

Se valora:

- ✓ Formación en cocina y Gastronomía, Pastelería y Repostería o Dirección de Cocina .

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, con duración aproximada de 7 meses.
- ✓ Salario bruto anual:
 - jefe/a de cocina: 30.000 €
 - segundo/a jefe/a de cocina: 29.000 €.
 - cocinero/a: 25.366 €
- ✓ Jornada completa de 40 horas semanales.
- ✓ Turnos rotativos de mañana y tarde.
- ✓ Lugar de trabajo: Puerto de Sóller.