



CAP DE PARTIDA

Professional que té al seu càrrec a un grup de cuiners/cuineres i ajudants de cuina que treballaran en equip per a realitzar preparacions culinàries

Funcions:

- ✓ Preparar i cuinar aliments d'alta qualitat segons el menú i les instruccions del Sous Xef o Xef de Cuisine, assegurant una presentació i porcions correctes.
- ✓ Gestionar la secció de cuina assignada, delegar tasques al personal júnior i assegurar un flux eficient durant el servei.
- ✓ Mantenir la neteja i l'ordre en la secció de cuina, equips i utensilis, complint amb els estàndards del restaurant.
- ✓ Supervisar la capacitat del personal, garantir el compliment de pràctiques d'higiene i seguretat alimentària, i optimitzar l'ús dels recursos del restaurant. corresponent.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 12 mesos.
- ✓ Estudis: Cicle formatiu de formació professional de grau mitjà.
- ✓ Idiomes: Anglès nivell mitjà.
- ✓ Permís de conduir.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, de durada aproximada 7 mesos.
- ✓ Salari 27.164,00€ bruts anuals.
- ✓ Jornada completa de 40 hores setmanals.
- ✓ Torns rotatius.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: Port de Sóller.