



JEFE/A DE PARTIDA

Profesional que tiene a su cargo a un grupo de cocineros/as y ayudantes de cocina que trabajarán en equipo para realizar preparaciones culinarias

Funciones:

- ✓ Preparar y cocinar alimentos de alta calidad según el menú y las instrucciones del Sous Chef o Chef de Cuisine, asegurando una presentación y porciones correctas.
- ✓ Gestionar la sección de cocina asignada, delegar tareas al personal junior y asegurar un flujo eficiente durante el servicio.
- ✓ Mantener la limpieza y el orden en la sección de cocina, equipos y utensilios, cumpliendo con los estándares del restaurante.
- ✓ Supervisar la capacitación del personal, garantizar el cumplimiento de prácticas de higiene y seguridad alimentaria, y optimizar el uso de los recursos del restaurante.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses.
- ✓ Estudios: Ciclo formativo de formación profesional de grado medio.
- ✓ Idiomas: Inglés nivel básico.
- ✓ Permiso de conducir.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, de duración aproximada 7 meses.
- ✓ Salario 27.164,00 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa de 40 horas semanales.
- ✓ Turnos rotativos.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Puerto de Sóller.