



## PERSONAL DE COCINA (COCINERO/A Y AUXILIAR DE COCINA)

---

**COCINERO:** responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

**AUXILIAR DE COCINA:** personal que trabaja en la cocina del hotel y que colabora con los cocineros/as en la elaboración de los platos.

### Funciones:

#### COCINERO/A

- ✓ Cumplir rigurosamente con las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas, siguiendo los procedimientos establecidos por Hipotels (incluyendo *show cooking*, si fuera necesario).
- ✓ Elaborar la comida del personal del hotel.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de *buffets*.
- ✓ Revisar, controlar y hacer buen uso del material de cocina, comunicando a su superior cualquier incidencia sobre este tema.
- ✓ Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

#### AUXILIAR DE COCINA

- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Realizar las preparaciones básicas (limpiar, pelar, cortar, pesar los alimentos), así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- ✓ Colaborar en el montaje y desmontaje del *buffet*.
- ✓ Colocar los productos en los lugares de almacenamiento correspondientes.
- ✓ Colaborar con el cocinero/a en la elaboración de la comida del personal del hotel.
- ✓ Preparar platos para los que haya recibido formación.
- ✓ Mantener la zona del *buffet* limpia y ordenada.



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

**soib**  
formació  
i ocupació



**HIPOTELS**  
Hotels & Resorts

**People  
Care**

#### Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 24 meses de experiencia en el perfil de cocinero/a y valorable en el perfil de auxiliar de cocina.
- ✓ Idiomas: castellano.

#### Se valora:

- ✓ Estudios: formación relacionada con la ocupación.

#### Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Illes Balears : 25.178,28 € brutos anuales para cocinero/a y 23.452,20 € brutos anuales para auxiliar de cocina.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos continuados de 14 h a 22 h o de 6 h a 14 h.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Playa de Palma.