



## PERSONAL DE CUINA (CUINER/A I AUXILIAR DE CUINA)

---

**CUINER/A: responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.**

**AUXILIAR DE CUINA: personal que treballa en la cuina de l'hotel i que col·labora amb els cuiners/es en l'elaboració dels plats.**

### Funcions:

#### CUINER/A

- ✓ Complir rigorosament amb les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Realitzar de manera qualificada, autònoma i responsable, la preparació, adob i presentació de plats utilitzant les tècniques més idònies, seguint els procediments establits per Hipotels (incloent *show cooking*, si fos necessari).
- ✓ Elaborar el menjar dels treballadors de l'hotel.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Col·laborar en el muntatge, servei i desmuntatge de bufets.
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina, comunicant al seu superior qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Controlar i cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.

#### AUXILIAR DE CUINA

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Participar amb alguna autonomia i responsabilitat en les elaboracions de cuina sota supervisió.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Realitzar les preparacions bàsiques (netejar, pelar, tallar, pesar els aliments), així com qualsevol altra relacionada amb les elaboracions culinàries que li siguin encomanades.
- ✓ Col·laborar en el muntatge i desmuntatge del bufet.
- ✓ Col·locar els productes en els llocs d'emmagatzematge corresponents.
- ✓ Col·laborar amb el cuiner/a en l'elaboració del menjar del personal de l'hotel.
- ✓ Preparar plats per als quals haja rebut formació.
- ✓ Mantenir la zona del bufet neta i ordenada.



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

**soib**  
formació  
i ocupació

 **HIPOTELS**  
Hotels & Resorts

**People  
Care**

#### Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 24 mesos d'experiència en el perfil de cuiner/a i valorable en el perfil d'auxiliar de cuina.
- ✓ Idiomes: castellà.

#### Es valora:

- ✓ Estudis: formació relacionada amb l'ocupació.

#### S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent Hoteleria Illes Balears : 25.178,28 € bruts anuals per cuiner/a i 23.452,20 € bruts anuals per auxiliar de cuina.
- ✓ Jornada completa en torns rotatius continuats de 14 h a 22 h o de 6 h a 14 h.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: Platja de Palma