



CAP DE PARTIDA

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

Funcions:

- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Realitzar de manera qualificada les funcions de control i supervisió de la partida i/o servei que li sigui assignat sota la direcció del cap de cuina.
- ✓ Realitzar de manera qualificada, autònoma i responsable, la preparació, adob i presentació de plats utilitzant les tècniques més idònies, seguint els procediments establerts per Hipotels (incloent *show cooking*, si fos necessari).
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina, comunicant al seu superior qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Controlar i cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionaments, conservació i emmagatzematge de mercaderies.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 24 mesos d'experiència en l'ocupació.
- ✓ Estudis: no es requereixen.
- ✓ Idiomes: castellà.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent Hoteleria Illes Balears : 26.976,84 € € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa. Horari continu: de 14 h a 22 h o de 6 h a 14 h.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Platja de Palma.