



JEFE/A DE PARTIDA

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

Funciones:

- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Realizar de manera cualificada las funciones de control y supervisión de la partida y/o servicio que le sea asignado bajo la dirección del jefe/a de cocina.
- ✓ 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).
- ✓ Revisar, controlar y hacer buen uso del material de cocina, comunicando a su superior cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- ✓ Participar en el control de aprovisionamientos, conservación y almacenamiento de mercancías.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: 24 meses de experiencia en la ocupación.
- ✓ Estudios: no se requieren.
- ✓ Idiomas: castellano.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Illes Balears : 26.976,84 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa. Horario continuo de 14 h a 22 h o de 6 h a 14 h.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Playa de Palma.