



COCINERO/A Y AUXILIAR DE COCINA

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Preparación de los diferentes platos asignados a su área de trabajo.
- ✓ Mantenimiento y limpieza de las áreas correspondientes, así como cumplir las normas de higiene establecidas por la empresa.
- ✓ Asegurarse de que toda la comida y otros productos estén almacenados de forma adecuada.
- ✓ Organizar las estaciones de trabajo con todos los ingredientes y equipos de cocina necesarios.
- ✓ Puesta a punto de los fogones, planchas, etc.
- ✓ Cuidar el orden, la colocación y la limpieza de los utensilios.
- ✓ Despejar las mesas de trabajo de restos y herramientas.
- ✓ Verificar la existencia y calidad de los alimentos.
- ✓ Guardar géneros crudos o cocinados en sus respectivos lugares y recipientes.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 12 meses para el puesto de auxiliar y 24 meses para el puesto de cocinero/a, este último en hoteles de 4 y 5 estrellas.
- ✓ Formación profesional de grado medio en cocina y gastronomía o similares.
- ✓ Informática: conocimientos nivel usuario Microsoft office y correo electrónico.
- ✓ Conocimientos generales en limpieza e higiene de los alimentos.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, 7 meses.
- ✓ Salario: entre 23.339,28 € y 25.065,36 € pendiente de aplicar el incremento salarial para abril de 2025 del convenio de Hostelería de las Illes Balears.
- ✓ Jornada completa, 40 horas semanales.
- ✓ Ubicación: Cala'n Bosch, en Ciutadella (Menorca).