



## CUINER/A I AUXILIAR DE CUINA

---

**Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.**

### **Funcions:**

- ✓ Preparació dels diferents plats assignats a la seva àrea de treball.
- ✓ Manteniment i neteja de les àrees corresponents, així com complir les normes d'higiene establertes per l'empresa.
- ✓ Assegurar-se que tot el menjar i altres productes estiguin emmagatzemats de manera adequada.
- ✓ Organitzar les estacions de treball amb tots els ingredients i equips de cuina necessaris.
- ✓ Posada a punt dels fogons, planxes, etc.
- ✓ Cuidar l'ordre, la col·locació i la neteja dels utensilis.
- ✓ Buidar les taules de treball de restes i eines.
- ✓ Verificar l'existència i qualitat dels aliments.
- ✓ Guardar gèneres crus o cuinats en els seus respectius llocs i recipients.

### **Se requereix:**

- ✓ Experiència en el lloc: 12 mesos per al lloc d'auxiliar i 24 mesos per al lloc de cuiner/a, aquest darrer en hotels de 4 i 5 estrelles.
- ✓ Formació professional de grau mig en cuina i gastronomia o similars.
- ✓ Informàtica: coneixements nivell usuari Microsoft office i correu electrònic.
- ✓ Coneixements generals en neteja i higiene dels aliments.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu, 7 mesos.
- ✓ Salari: entre 23.339,28 € i 25.065,36 € pendent d'aplicar l'increment salarial per a abril de 2025 del conveni d'Hoteleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa, 40 hores setmanals.
- ✓ Ubicació: Cala'n Bosch, a Ciutadella (Menorca).