



## PERSONAL DE CUINA

---

### Funcions:

- ✓ Dur a terme les tasques d'auxiliar de cuina.
- ✓ Gestionar les comandes i conservació de matèries primeres i productes d'ús a la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús a la cuina, comunicant qualsevol incidència al respecte.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionaments, conservació i emmagatzematge de mercaderies.
- ✓ Mantenir l'ordre i la neteja a la zona.
- ✓ Col·laborar en la preparació de begudes, entrepans i menús, segons estableix cada fórmula o marca.

### Es requereix:

- ✓ Títol d'ESO/graduat escolar o equivalent.
- ✓ Disponibilitat horària, torns de matí i horabaixa.
- ✓ Disponibilitat d'incorporació immediata.

### Es valora:

- ✓ Experiència prèvia en lloc similar (no indispensable).

### S'ofereix:

- ✓ Ocupació estable amb formació interna.
- ✓ Contracte indefinit.
- ✓ Jornada completa, de dilluns a dissabte en horari de 8 a 16 h.
- ✓ Salari brut anual de 16.576 € bruts anuals, equivalent a una retribució mensual de 1.381,33 € bruts (pagues prorratejades).
- ✓ Ubicació dels llocs de feina a Petra i Manacor.