



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia

soib
formació
i ocupació



SA BASTIDA
LUXURY RETREAT & SPA
FINCA ***** SUP

XEF DE CUINA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments, el seu treball va més enllà de la preparació de plats seguint les receptes o tècniques establertes; es requereix creativitat, lideratge i capacitat d'innovació dins la cuina.

Funcions:

- ✓ Responsable de la qualitat de gestió ambiental i higiene alimentària de l'àrea de la cuina.
- ✓ Responsable de l'elaboració dels menús.
- ✓ Responsable de formar i instruir al personal al seu càrrec, amb l'objectiu d'aconseguir un nivell òptim de professionalitat de la plantilla.
- ✓ Ha d'involucrar tot el seu personal en la consecució dels objectius de qualitat, gestió ambiental i producció.
- ✓ Comprovar els plats de menú diaris i la presentació dels mateixos.
- ✓ Planificar diferents menús conforme amb la Direcció.
- ✓ Saber atendre els gust i preferències dels clients.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de treball: 24 mesos, imprescindible experiència en restaurants i hotels petits.
- ✓ Estudis: coneixements gastronòmics i formació professional relacionada amb gastronomia.
- ✓ Persona amb vocació professional, responsable, complidora i creativa.
- ✓ Coneixements d'anglès i alemany.
- ✓ Carnet de conduir i possibilitat de desplaçar-se fins el lloc de feina (no hi ha accés amb transport públic).

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, duració de 7 mesos amb possibilitat de pròrroga.
- ✓ Salari brut mensual de 2.800 € segons conveni d'hoteleria de les Illes Balears, més variable en funció dels objectius de vendes marcats per direcció.
- ✓ Jornada completa (40 h setmanals), horari de matí o horabaixa.
- ✓ Lloc de feina: Sant Joan (Mallorca).