



CAP DE PARTIDA

Professional que té al seu càrrec a un grup de cuiners/cuineres i auxiliars de cuina que treballaran en equip per a realitzar preparacions culinàries.

Funcions:

- ✓ Controlar i supervisar l'equip de la partida assignada.
- ✓ Col·laborar amb el/la cap de cuina en la realització de formació a les noves incorporacions de la seva partida.
- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Realitzar de manera qualificada les funcions de control i supervisió de la partida i/o servei que li sigui assignat sota la direcció del/la cap de cuina.
- ✓ Realitzar de manera qualificada, autònoma i responsable, la preparació, condimentació i presentació de plats utilitzant les tècniques més idònies, seguint els procediments establerts per Hipotels (incloent cuina en directe, si fos necessari).
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina i comunicar al seu superior qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Controlar i cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionaments, conservació i emmagatzematge de mercaderies.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el perfil: 24 mesos d'experiència en l'ocupació.
- ✓ Estudis: no es requereixen.
- ✓ Idiomes: castellà.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent Hoteleria Illes Balears : 26.976,84 € € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa (40 h setmanals).
- ✓ Ubicació del lloc de feina: zona Llevant de Mallorca.