



## COCINERO/A

---

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

### **Funciones:**

- ✓ Realizar la preparación, aderezo y presentación de platos sencillos de una de las partidas de alimentación de acuerdo con las directrices del/la Responsable de Cocina, siguiendo la rueda de menú establecida.
- ✓ Elaborar, decorar y presentar platos elaborados de la carta y de acuerdo con el procedimiento de calidad.
- ✓ Limpieza de las instalaciones, herramientas y utensilios utilizados.
- ✓ Cumplir con los estándares de calidad establecidos.
- ✓ Tareas propias del puesto.

### **Se requiere:**

- ✓ Experiencia en el puesto: 24 meses de experiencia en el perfil.
- ✓ Experiencia previa en hoteles con buffet.
- ✓ Estudios: ESO / Graduado escolar o equivalente.

### **Se valora:**

- ✓ Permiso de conducir B y vehículo propio.

### **Se ofrece:**

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Illes Balears : 25.370,64 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa 40 h semanales.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: zona Calviá.