



COCINERO/A Y AYUDANTE DE COCINA

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

Funciones cocinero/a:

- ✓ Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable la preparación, condimentación y presentación de los platos.
- ✓ Participar en el control de aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancías.
- ✓ Cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- ✓ Almacenar, manipular y ordenar materiales y productos.

Funciones ayudante de cocina:

- ✓ Realizar preparaciones básicas, platos y otras elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- ✓ Realizar las tareas de limpieza y desinfección de útiles, maquinaria, menaje y dependencias de cocina que le sean asignadas.
- ✓ Almacenar, manipular y ordenar correctamente todo el material de cocina, alimentos y productos químicos, a petición de sus superiores.
- ✓ Colaborar con el responsable en la recepción de mercancías, recibir las mercancías y materiales solicitados, controlar las fechas de caducidad y de calidad.
- ✓ Realizar los trabajos encomendados, con prontitud, diligencia y seguridad.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto de trabajo: mínimo un año.
- ✓ Formación: relacionada con cocina.
- ✓ Idiomas: no se requieren.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario: 25.065,38 € brutos anuales para el puesto de cocinero/a y de 23.339,32 € brutos anuales para ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa de 40 horas semanales.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Ibiza.