



CUINER/A

Responsable de crear una experiència culinària excepcional als hostes a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.

Funcions:

- ✓ Realitzar la preparació, condimentació i presentació de plats senzills d'una de les partides d'alimentació d'acord amb les directrius del/la Responsable de Cuina, seguint la roda de menú establerta.
- ✓ Elaborar, decorar i presentar plats elaborats de la carta i d'acord amb el procediment de qualitat.
- ✓ Neteja de les instal·lacions, eines i utensilis utilitzats.
- ✓ Complir amb els estàndards de qualitat establerts.
- ✓ Tasques pròpies del lloc.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc: 24 mesos d'experiència en el perfil.
- ✓ Experiència prèvia en hotels amb bufet.
- ✓ Estudis: ESO / Graduat escolar o equivalent.

Es valora:

- ✓ Permís de conduir i vehicle propi.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent Hostaleria illes Balears : 25.370,64 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa 40 h setmanals.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: zona Calvià.