



CUINER/A I AJUDANT/A DE CUINA

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

Funcions cuiner/a:

- ✓ Realitzar de manera qualificada, autònoma i responsable la preparació, condimentació i presentació de plats.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionament, conservació i emmagatzematge de mercaderies.
- ✓ Cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.
- ✓ Emmagatzemar, manipular i ordenar materials i productes.

Funcions ajudant/a de cuina:

- ✓ Realitzar preparacions bàsiques, plats i altres elaboracions culinàries que li siguin encomanades.
- ✓ Fer les tasques de neteja i desinfecció d'útils, maquinària, parament i dependències de cuina que li siguin assignades.
- ✓ Emmagatzemar, manipular i ordenar correctament tot el material de cuina, aliments i productes químics, a petició dels seus superiors.
- ✓ Col·laborar amb el responsable en la recepció de mercaderies, rebre les mercaderies i materials sol·licitats, controlar les dates de caducitat i de qualitat.
- ✓ Fer els treballs encomanats, amb promptitud, diligència i seguretat.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de treball: mínim un any.
- ✓ Formació: relacionada amb cuina.
- ✓ Idiomes: no es requereixen.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari: 25.065,38 € bruts anuals per a la posició de cuiner/a i 23.339,32 € bruts anuals per a ajudant/a de cuina.
- ✓ Jornada completa de 40 hores setmanals.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: Eivissa.