



PERSONAL DE CUINA (CUINER/A, AJUDANT/A DE CUINA I AUXILIAR DE CUINA)

CUINER/A: responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes mitjançant la preparació, cocció i presentació dels aliments.

AJUDANT/A DE CUINA: col·labora amb els cuiners/es en l'elaboració dels plats.

AUXILIAR DE CUINA: s'encarrega de les tasques més bàsiques de la cuina.

Funcions:

CUINER/A

- ✓ Complir rigorosament amb 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, 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).
- ✓ Elaborar el menjar del personal de l'hotel.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun d'ells.
- ✓ Col·laborar en el muntatge, servei i desmuntatge de bufets.
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina i comunicar al seu superior qualsevol incidència sobre aquest tema.
- ✓ Controlar i cuidar de la conservació i aprofitament dels productes posats a la seva disposició.

AJUDANT/A DE CUINA

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Participar amb alguna autonomia i responsabilitat en les elaboracions de cuina sota supervisió.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun d'ells.
- ✓ Realitzar les preparacions bàsiques (netejar, pelar, tallar, pesar els aliments), així com qualsevol altra relacionada amb les elaboracions culinàries que li siguin encomanades.
- ✓ Col·laborar en el muntatge i desmuntatge del bufet.
- ✓ Col·locar els productes en els llocs d'emmagatzematge corresponents.
- ✓ Col·laborar amb el/la cuiner/a en l'elaboració del menjar del personal de l'hotel.
- ✓ Preparar plats per als quals hagi rebut formació.
- ✓ Mantenir la zona del bufet neta i ordenada.



AUXILIAR DE CUINA

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Fer les tasques de neteja per garantir la pulcritud del bufet.
- ✓ Assegurar-se de reposar els aliments en les safates segons sigui necessari per a mantenir un servei ininterromput.
- ✓ Efectuar el transport de les comandes a la cuina i situar-los adequadament en el seu destí corresponent.
- ✓ Realitzar les labors de tall, rentat i pelat d'ingredients com a part del procés de preparació.
- ✓ Recollir i organitzar el bufet una vegada finalitzat cada servei.
- ✓ Rebutjar de manera adequada els residus en els contenidors designats, a més de netejar la zona d'emmagatzematge.
- ✓ Preservar la higiene i organització en l'espai de treball assignat.
- ✓ Garantir la neteja exhaustiva d'utensilis i maquinària utilitzada en les tasques diàries.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el perfil: 12 mesos d'experiència en el perfil de cuiner/a i no es requereix (es valora) en els perfils d'ajudant/a de cuina i auxiliar de cuina.
- ✓ Idiomes: castellà.

Es valora:

- ✓ Estudis: formació relacionada amb l'ocupació.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent Hoteleria Illes Balears : 25.178,28 € bruts anuals per a cuiner/a, 23.452,20 € bruts anuals per a ajudant/a de cuina i 22.144,80 € bruts anuals per a auxiliar de cuina.
- ✓ Jornada completa (40 h setmanals).
- ✓ Ubicació del lloc de treball: zona Llevant de Mallorca.