



COCINERO/A

Profesional cuya función es preparar platos y especialidades culinarias que se sirven en el restaurante y satisfacer las exigencias de los clientes.

Funciones:

- ✓ Preparar ingredientes, salsas y condimentos según recetas y especificaciones establecidas.
- ✓ Lavar, pelar y cortar vegetales, frutas y carnes con precisión, incluyendo técnicas de marinado y sazonado.
- ✓ Cocinar y emplatar siguiendo las indicaciones del *Demi Chef / Chef de Partie*, asegurando altos estándares de calidad.
- ✓ Controlar el inventario de suministros, supervisar niveles de stock y notificar necesidades de reposición.
- ✓ Manejar equipos de cocina como sartenes, hornos, estufas, parrillas y freidoras, asegurando el uso correcto y temperaturas adecuadas.
- ✓ Cumplir con prácticas de seguridad alimentaria e higiene en la manipulación, almacenamiento y desecho de alimentos.

Se requiere:

- ✓ Experiencia mínima de 12 meses.
- ✓ Estudios: formación profesional de grado medio, preferiblemente en cocina.
- ✓ Permiso de conducir B.
- ✓ Conocimientos de inglés básico-medio.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, con duración aproximada de 7 meses.
- ✓ Salario bruto anual: 26.254 €
- ✓ Jornada completa de 40 horas semanales.
- ✓ Turnos rotativos de mañana y tarde.
- ✓ Lugar de trabajo: Puerto de Sóller.