



CUINER/A

Professional que té com a funció preparar plats i especialitats culinàries que es serveixen en el restaurant i satisfer les exigències dels clients.

Funcions:

- ✓ Preparar ingredients, salses i condiments segons receptes i especificacions establertes.
- ✓ Rentar, pelar i tallar vegetals, fruites i carns amb precisió, incloent-hi tècniques de marinat i adobat.
- ✓ Cuinar i emplatar seguint les indicacions del *Demi Xef / Xef de Partie*.
- ✓ Controlar l'inventari de subministraments, supervisar nivells d'estoc i notificar necessitats de reposició.
- ✓ Manejar equips de cuina com paelles, forns, estufes, graelles i fregidores i assegurar-ne l'ús correcte i les temperatures adequades.
- ✓ Complir amb pràctiques de seguretat alimentària i higiene en la manipulació, emmagatzematge i rebuig d'aliments.

Es requereix:

- ✓ Experiència mínima de 12 mesos.
- ✓ Estudis: formació professional de grau mitjà, preferiblement en cuina.
- ✓ Permís de conduir B.
- ✓ Coneixement d'anglès bàsic-mig.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, amb durada aproximada de 7 mesos.
- ✓ Salari brut anual: 26.254 €
- ✓ Jornada completa de 40 hores setmanals.
- ✓ Torns rotatius de matí i horabaixa.
- ✓ Lloc de treball: Port de Sóller.