



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia

soib
formació
i ocupació



Inclusive
COLLECTION

COCINERO/A Y AUXILIAR DE COCINA

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones de cocinero/a:

- ✓ Dominar tanto la partida de cuarto frío como del caliente.
- ✓ Dominio de plancha y *Show Cooking*.
- ✓ Cumplir con los estándares de calidad establecidos.
- ✓ Tener perfectamente integrado dentro de los hábitos de trabajo el seguimiento de la normativa de seguridad alimentaria, alérgenos, APPCC, etc.

Funciones de auxiliar de cocina:

- ✓ Acopiar y almacenar los géneros.
- ✓ Retirar las materias primas del almacén.
- ✓ Limpiar el área de trabajo, los equipos, los utensilios y menaje en general.
- ✓ Manipular en crudo los distintos tipos de alimentos.
- ✓ Preparar elaboraciones y platos sencillos.

Se requiere:

- ✓ Formación relacionada con la ocupación, preferiblemente en escuelas profesionales de cocina.
- ✓ Experiencia en el puesto: mínimo 1 año.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 9 meses de duración.
- ✓ Salario de 1.680,49 € brutos mensuales para la posición de cocinero/a y de 1.557,20 € brutos mensuales para la posición de auxiliar de cocina.
- ✓ Jornada completa (40 h/semana).
- ✓ Ubicación del puesto de trabajo: Sant Lluís, Menorca.