



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia

soib
formació
i ocupació



Inclusive
COLLECTION

JEFE/A DE PARTIDA

Profesional que tiene a su cargo a un grupo de cocineros/as y auxiliares de cocina que trabajarán en equipo para realizar preparaciones culinarias.

Funciones:

- ✓ Supervisar el funcionamiento de los equipos utilizados en las tareas de elaboración y de las tareas preparatorias de limpieza, troceado y fileteado de géneros.
- ✓ Controlar el aspecto del género a utilizar y del rendimiento adecuado del mismo en la partida asignada.
- ✓ Colaborar en la elaboración, condimentación y presentación de los platos, asimismo con la colocación de platos y menajes.
- ✓ Comprobar diariamente las salidas de partidas, asegurándose de que las cantidades son las correctas.
- ✓ Supervisar la *Mise-en-place* y mantener las normas de seguridad e higiene en todo momento. También será el responsable del personal a su cargo.

Se requiere:

- ✓ Formación relacionada con cocina, preferiblemente en escuelas profesionales de cocina.
- ✓ Experiencia en el puesto: mínimo 2 años en categoría similar en hoteles.
- ✓ Idiomas: inglés nivel medio.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 9 meses de duración.
- ✓ Salario de 1.808,96 € brutos mensuales.
- ✓ Jornada completa (40 h/semana).
- ✓ Ubicación del puesto de trabajo: Sant Lluís, Menorca.