Govern de les Illes Balears
Conselleria de Treball, Funció Pública i Diàleg Social

soib formació i ocupació

FOUR SEASONS RESORT MALLORCA AT FORMENTOR

CUINER/A I AJUDANT/A DE CUINA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per a la clientela a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.

Funcions:

CUINER/A

- ✓ Preparar els aliments segons les ordres dels hostes amb qualitat constant, seguint les fitxes de receptes, així com els estàndards de producció, porcions i presentació; completar l'els meus en plau i preparar l'estació per al servei de desdejuni, esmorzar i/o sopar.
- ✓ Començar la preparació dels aliments que han d'elaborar-se amb antelació, evitant produir més enllà del necessari.
- ✓ Operar, mantenir i netejar adequadament l'equip de cuina, incloent-hi fregidora, graella, estufa, vaporitzador, processador d'aliments, batedora, talladora, forn, taula de vapor, marmita, waflera i planxa.
- ✓ Etiquetar tots els recipients d'aliments i girar-los segons les polítiques, assegurant que els productes peribles es mantinguin a les temperatures adequades; revisar les quantitats previstes per al torn, determinar la preparació necessària, retirar productes del congelador i organitzar la línia; anotar els articles esgotats o les possibles faltes; retornar els aliments no utilitzats a les àrees designades d'emmagatzematge, assegurant-se de cobrir i datar tots els peribles; col·laborar en l'elaboració de plans i accions per a corregir problemes de costos d'aliments; controlar el desaprofitament, les pèrdues i l'ús d'aliments conforme a les polítiques.
- ✓ Complir amb les normes i estàndards de conducta Category One i Category Two de Four Seasons establertes en EmPact.
- ✓ Treballar de manera harmoniosa i professional amb companys i supervisors.

AJUDANT/A DE CUINA

- ✓ Preparar aliments de qualitat constant segons les ordres dels hostes, seguint la recepta, així com els estàndards de producció i presentació.
- ✓ Operar, mantenir i netejar adequadament l'equip de cuina, incloent-hi processador d'aliments, batedora i forn.
- ✓ Posseir coneixements sòlids sobre normes sanitàries i un enteniment complet dels diferents talls de ganivet.
- ✓ Etiquetar i datar tots els recipients de menjar i girar-los conforme a les polítiques establertes.
- ✓ Determinar la preparació necessària, la retirada de productes del congelador i l'organització de la línia de treball.

- ✓ Retornar els aliments no utilitzats a les àrees d'emmagatzematge designades.
- ✓ Gestionar i prioritzar les tasques de cada torn.

Es requereix:

- ✓ Experiència en l'ocupació: 2 anys.
- ✓ Estudis: relacionats amb l'ocupació.
- ✓ Idiomes: no es requereixen.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, de durada aproximada 9 mesos.
- ✓ Salari segons conveni vigent d'Hoteleria de les Illes Balears: 26.387 € bruts anuals per a la posició de cuiner/a i 24.945 € bruts anuals per a la posició d'ajudant de cuina.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.