

PERSONAL PER PASTISSERIA (CAP DE PARTIDA DE PASTISSERIA i AJUDANT/A DE PASTISSERIA)

Denominat també pâtissier. Professional que es dedica a labors de rebosteria.

Funcions:

CAP DE PARTIDA DE PASTISSERIA

- ✓ Col·laborar amb el/la Xef Executiu/a de Pastisseria en la gestió de l'operació de la pastisseria.
- ✓ Ser responsable de la producció diària dels productes requerits seguint els estàndards establerts per el/la Xef Executiu/va de Pastisseria.
- ✓ Preparar productes de pastisseria segons les comandes d'els/les hostes, assegurant qualitat consistent d'acord amb les fitxes de receptes, així com els estàndards de producció, porció i presentació.
- ✓ Capacitar, motivar, supervisar i disciplinar a tot el personal.
- ✓ Comunicar regularment amb el/la Xef Executiu/va de Pastisseria sobre problemes, irregularitats o inquietuds, proporcionant recomanacions sobre el curs d'acció a seguir.
- ✓ Completar el mise en place i preparar l'estació per als serveis de desdijuni, esmorzar i/o sopar.
- ✓ Iniciar la preparació d'aliments que s'elaboren amb antelació, assegurant-se de no preparar més de l'estimat.
- ✓ Operar i mantenir nets els equips de cuina, incloent-hi fregidora, rostidor, estufa, vaporadora, processador d'aliments, batedora, talladora, forn, taula de vapor, caldera inclinable, gofrera i planxa.
- ✓ Etiquetar els envasos d'aliments i girar-los segons les polítiques, assegurant-se que tots els peribles es mantinguin a les temperatures adequades.
- ✓ Revisar els nivells d'inventari per al torn, determinar la preparació necessària, retirar del congelador i organitzar la línia; anotar qualsevol article esgotat o possible escassetat.
- ✓ Retornar tots els aliments no utilitzats a les àrees d'emmagatzematge designades, assegurant-se de cobrir/etiquetar amb data tots els peribles.

AJUDANT/A DE PASTISSERIA

- ✓ Assistir en la preparació i presentació de productes de pastisseria d'alta qualitat.
- ✓ Brindar suport al *Pastry Xef* i a l'equip en les operacions i el servei diari.



**Govern de les
Illes Balears**

Conselleria de Treball,
Funció Pública i Diàleg Social

soib
formació
i ocupació



FOUR SEASONS
RESORT
MALLORCA AT FORMENTOR

- ✓ Rotar per totes les seccions de pastisseria per a adquirir una experiència completa.
- ✓ Mantenir la neteja i organització de la cuina de pastisseria.
- ✓ Assegurar el compliment constant de totes les normes d'higiene i seguretat alimentària.
- ✓ Interactuar amb els hostes quan sigui necessari, oferint una experiència càlida i professional.
- ✓ Contribuir a la creativitat i innovació en l'oferta de pastisseria.
- ✓ Complir amb els estàndards d'excel·lència i professionalitat de Four Seasons.

Es requereix:

- ✓ Experiència en l'ocupació: 5 anys per a l'ocupació de cap de partida de pastisseria i 2 anys per a ajudant/a de pastisseria.
- ✓ Estudis: relacionats amb l'ocupació.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà-alt d'anglès per a l'ocupació de cap de partida de pastisseria.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent d'Hoteleria de les Illes Balears: 30.272 € bruts anuals per a la posició de cap de pastisseria i 26.192 € bruts anuals per a la posició d'ajudant/a de pastisseria.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.