



COCINERO/A Y AYUDANTE DE COCINA

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

Funciones:

COCINERO/A

- ✓ Preparar los alimentos según las órdenes de los huéspedes con calidad constante, siguiendo las fichas de recetas, así como los estándares de producción, porciones y presentación; completar el mis en place y preparar la estación para el servicio de desayuno, almuerzo y/o cena.
- ✓ Comenzar la preparación de los alimentos que deben elaborarse con antelación, evitando producir más allá de lo necesario.
- ✓ Operar, mantener y limpiar adecuadamente el equipo de cocina, incluyendo freidora, parrilla, estufa, vaporizador, procesador de alimentos, batidora, cortadora, horno, mesa de vapor, marmita, waflera y plancha.
- ✓ Etiquetar todos los recipientes de alimentos y rotarlos según las políticas, asegurando que los productos perecederos se mantengan a las temperaturas adecuadas; revisar las cantidades previstas para el turno, determinar la preparación necesaria, retirar productos del congelador y organizar la línea; anotar los artículos agotados o las posibles faltas; devolver los alimentos no utilizados a las áreas designadas de almacenamiento, asegurándose de cubrir y fechar todos los perecederos; colaborar en la elaboración de planes y acciones para corregir problemas de costos de alimentos; controlar el desperdicio, las pérdidas y el uso de alimentos conforme a las políticas.
- ✓ Cumplir con las normas y estándares de conducta Category One y Category Two de Four Seasons establecidas en EmPact.
- ✓ Trabajar de manera armoniosa y profesional con compañeros y supervisores.

AYUDANTE DE COCINA

- ✓ Preparar alimentos de calidad constante según las órdenes de los huéspedes, siguiendo la receta, así como los estándares de producción y presentación.
- ✓ Operar, mantener y limpiar adecuadamente el equipo de cocina, incluyendo procesador de alimentos, batidora y horno.
- ✓ Poseer conocimientos sólidos sobre normas sanitarias y un entendimiento completo de los diferentes cortes de cuchillo.
- ✓ Etiquetar y fechar todos los recipientes de comida y rotarlos conforme a las políticas establecidas.



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



- ✓ Determinar la preparación necesaria, la retirada de productos del congelador y la organización de la línea de trabajo.
- ✓ Devolver los alimentos no utilizados a las áreas de almacenamiento designadas.
- ✓ Gestionar y priorizar las tareas de cada turno.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 2 años.
- ✓ Estudios: relacionados con el puesto.
- ✓ Idiomas: no requeridos.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears: 26.387 € brutos anuales para la posición de cocinero/a y 24.945 € brutos anuales para la posición de ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.