



PERSONAL PARA PASTELERÍA (JEFE/A DE PARTIDA PASTELERÍA / AYUDANTE DE PASTELERÍA)

También se le conoce como pâtissier. Profesional que se dedica a labores de repostería/ panadería.

Funciones:

JEFE/A DE PARTIDA DE PASTELERÍA

- ✓ Colaborar con el/la Chef Ejecutivo/a de Pastelería en la gestión de la operación de la pastelería.
- ✓ Ser responsable de la producción diaria de los productos requeridos siguiendo los estándares establecidos por el/la Chef Ejecutivo/a de Pastelería.
- ✓ Preparar productos de pastelería según los pedidos de los/las huéspedes, asegurando calidad consistente de acuerdo con las fichas de recetas, así como los estándares de producción, porción y presentación.
- ✓ Capacitar, motivar, supervisar y disciplinar a todo el personal.
- ✓ Comunicar regularmente con el/la Chef Ejecutivo/a de Pastelería sobre problemas, irregularidades o inquietudes, proporcionando recomendaciones sobre el curso de acción a seguir.
- ✓ Completar el mise en place y preparar la estación para los servicios de desayuno, almuerzo y/o cena.
- ✓ Iniciar la preparación de alimentos que se elaboran con antelación, asegurándose de no preparar más de lo estimado.
- ✓ Operar y mantener limpios los equipos de cocina, incluyendo freidora, asador, estufa, vaporera, procesador de alimentos, batidora, cortadora, horno, mesa de vapor, caldera inclinable, gofrera y plancha.
- ✓ Etiquetar los envases de alimentos y rotarlos según las políticas, asegurándose de que todos los perecederos se mantengan a las temperaturas adecuadas.
- ✓ Revisar los niveles de inventario para el turno, determinar la preparación necesaria, retirar del congelador y organizar la línea; anotar cualquier artículo agotado o posible escasez.
- ✓ Devolver todos los alimentos no utilizados a las áreas de almacenamiento designadas, asegurándose de cubrir/etiquetar con fecha todos los perecederos.

AYUDANTE DE PASTELERÍA

- ✓ Asistir en la preparación y presentación de productos de pastelería de alta calidad.
- ✓ Brindar apoyo al Pastry Chef y al equipo en las operaciones y el servicio diario.



- ✓ Rotar por todas las secciones de pastelería para adquirir una experiencia completa.
- ✓ Mantener la limpieza y organización de la cocina de pastelería.
- ✓ Asegurar el cumplimiento constante de todas las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Interactuar con los huéspedes cuando sea necesario, ofreciendo una experiencia cálida y profesional.
- ✓ Contribuir a la creatividad e innovación en la oferta de pastelería.
- ✓ Cumplir con los estándares de excelencia y profesionalidad de Four Seasons.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 5 años para el puesto de jefe/a de partida de pastelería y de 2 años para ayudante de pastelería.
- ✓ Estudios: relacionados con el puesto.
- ✓ Idiomas: nivel medio-alto de inglés para el puesto de jefe/a de partida de pastelería.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears: 30.272 € brutos anuales para la posición de jefe/a de partida de pastelería y 26.192 € brutos anuales para la posición de ayudante de pastelería.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.