

AYUDANTE DE COCINA

Personal que trabaja en la cocina del hotel y que colabora con los cocineros y las cocineras en la elaboración de los platos.

Funciones:

- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos
- ✓ Realizar las preparaciones básicas (limpiar, pelar, cortar, pesar los alimentos), así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.
- ✓ Colaborar en el montaje y desmontaje del buffet.
- ✓ Colocar los productos en los lugares de almacenamiento correspondientes
- ✓ Colaborar con el/la cocinero/a en la elaboración de la comida del personal del hotel.
- ✓ Preparar platos para los que haya recibido la formación oportuna.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el perfil: no se requiere.
- ✓ Estudios: no se requieren.
- ✓ Idiomas: nivel medio de castellano.

Es valora:

- ✓ Experiencia en el puesto solicitado.
- ✓ Conocimientos de higiene y seguridad alimentaria, así como conocimientos de técnicas culinarias.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Illes Balears : 24.859,44 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa en turnos rotativos continuados.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: zona Palma.