

JEFE DE COCINA

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos, su trabajo va más allá de la preparación de platos siguiendo recetas o técnicas establecidas, se requiere creatividad, liderazgo y capacidad de innovación en la cocina.

Funciones:

- ✓ Responsable de la calidad, gestión ambiental e higiene alimentaria del área de cocina.
- ✓ Responsable de la elaboración de los menús.
- ✓ Encargado de formar e instruir al personal a su cargo, con el objeto de conseguir un nivel óptimo de profesionalidad de la plantilla.
- ✓ Debe involucrar a todo su personal en la consecución de los objetivos de calidad, gestión ambiental y producción.
- ✓ Saber atender los gustos y preferencias de los clientes.
- ✓ Supervisar la preparación de los alimentos.
- ✓ Controlar el inventario
- ✓ Comprobar los platos de menú diarios y la presentación de los mismos
- ✓ Planificar ruedas de menús conforme con la Dirección.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 48 meses en restaurantes y hoteles pequeños.
- ✓ Estudios: conocimientos gastronómicos y formación profesional relacionada con gastronomía.
- ✓ Persona con vocación profesional, responsable, cumplidora y creativa.
- ✓ Carnet de conducir y posibilidad de desplazarse hasta el puesto de trabajo (no hay acceso con transporte público).

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, duración de 7 meses.
- ✓ Salario bruto mensual 2.500€ (convenio de Hostelería de los Islas Baleares) + incentivos por cumplimiento de objetivos.
- ✓ El sueldo puede incrementarse con una variable, si se alcanzan objetivos de ventas.
- ✓ Jornada completa (40h)/semanales, horario de mañana o tarde .



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

soib
formació
i ocupació



SA BASTIDA
LUXURY RETREAT & SPA
FINCA ★ ★ ★ ★ ★ SUP

- ✓ Lugar de trabajo: Sant Joan, (Mallorca).