



AJUDANT O AJUDANTA DE CUINA

Personal que treballa a la cuina de l'hotel i que col·labora amb els cuiners i les cuineres en l'elaboració dels plats.

Funcions:

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Participar amb una certa autonomia i responsabilitat en les elaboracions de cuina sota supervisió.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat per a cadascun.
- ✓ Realitzar les preparacions bàsiques (com netejar, pelar, tallar, pesar els aliments), així com qualsevol altra relacionada amb les elaboracions culinàries que li siguin encomanades.
- ✓ Col·laborar en el muntatge i desmuntatge del bufet.
- ✓ Col·locar els productes als llocs d'emmagatzematge corresponents.
- ✓ Col·laborar amb el cuiner o la cuinera en l'elaboració del menjar del personal de l'hotel.
- ✓ Preparar plats per als quals hagi rebut la formació oportuna.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el perfil: no es requereix.
- ✓ Estudis: no es requereixen.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà de castellà.

Es valora:

- ✓ Experiència en el lloc sol·licitat.
- ✓ Coneixements d'higiene i seguretat alimentària, així com coneixements de tècniques culinàries.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons el Conveni col·lectiu d'hoteleria de les Illes Balears vigent: 24.859,44 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa en torns rotatius continuats.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: zona de Palma.