



SEGUNDO DE COCINA / SEGUNDA DE COCINA

Crear un entorno cercano y acogedor, creando experiencias memorables para nuestros clientes.

Funciones:

- ✓ Prever las necesidades de las distintas partidas y proponer reposiciones al Chef.
- ✓ Realizar pedidos y recepción de mercancías según el Manual de Economato.
- ✓ Supervisar la calidad de los productos, el estado de almacenes y cámaras.
- ✓ Garantizar la correcta rotación de alimentos (sistema FIFO) y el cumplimiento del APPCC.
- ✓ Supervisar el cumplimiento de los planes de limpieza, higiene y seguridad alimentaria.
- ✓ Verificar registros, horarios, uniformidad e higiene del personal.
- ✓ Coordinar y supervisar el buffet de desayuno.
- ✓ Asegurar el cumplimiento del menú, recetario y plan de alérgenos.
- ✓ Supervisar la mise en place y reforzar las partidas cuando sea necesario.

Se requiere:

- ✓ FP de Grado Medio en Hostelería-Turismo.
- ✓ Experiencia de 2 a 5 años como Jefe/a de Partida o 2º Jefe/a de Cocina en hotel vacacional.
- ✓ Usuario/a de Microsoft Office y correo electrónico.
- ✓ Capacidad de trabajo en equipo, hábitos de higiene y gestión de personas.
- ✓ Persona comprometida, proactiva y orientada a la excelencia y al cliente.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, duración de 7 meses.
- ✓ Salario bruto mensual 2.564,13 € según convenio de Hostelería de las Islas Baleares.
- ✓ Jornada completa (40h/ semanales).
- ✓ Lugar de trabajo: Alcúdia.