



CUINER O CUINERA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per a la clientela a través de la preparació, la cocció i la presentació dels aliments.

Funcions:

- ✓ Elaboració dels plats corresponents a l'àrea assignada.
- ✓ Manteniment de l'ordre, de la neteja i de la higiene segons els estàndards establerts.
- ✓ Emmagatzematge correcte dels aliments i dels productes.

Es requereix:

- ✓ Cicle formatiu de grau mitjà en cuina i gastronomia o formació afí.
- ✓ Experiència mínima de dos anys en un lloc similar i en complexos turístics.
- ✓ Capacitat de treball en equip i hàbits de neteja i d'higiene.
- ✓ Domini de Microsoft Office i del correu electrònic a nivell d'usuari o usuària.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, amb una durada de set mesos.
- ✓ Salari brut mensual de 2.239,83 €, segons el Conveni col·lectiu d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa: 40 hores setmanals.
- ✓ Lloc de treball: Alcúdia.