



SEGON DE CUINA / SEGONA DE CUINA

Crear un entorn pròxim i acollidor, oferint experiències memorables a la clientela.

Funcions:

- ✓ Preveure les necessitats de les diferents partides i proposar reposicions al xef.
- ✓ Realitzar comandes i la recepció de mercaderies segons el manual d'economat.
- ✓ Supervisar la qualitat dels productes i l'estat dels magatzems i de les cambres.
- ✓ Garantir la correcta rotació dels aliments (sistema FIFO) i el compliment de l'APPCC (sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control).
- ✓ Supervisar el compliment dels plans de neteja, d'higiene i de seguretat alimentària.
- ✓ Verificar els registres, els horaris, la uniformitat i la higiene del personal.
- ✓ Coordinar i supervisar el bufet d'esmorzar.
- ✓ Assegurar el compliment del menú, del receptari i del pla d'al·lèrgens.
- ✓ Supervisar la posada a punt i reforçar les partides quan sigui necessari.

Es requereix:

- ✓ Experiència de dos a cinc anys com a cap de partida o segon o segona cap de cuina en hotel vacacional.
- ✓ Cicle formatiu de grau mitjà en hoteleria i turisme.
- ✓ Domini de Microsoft Office i del correu electrònic.
- ✓ Capacitat de treball en equip, hàbits d'higiene i capacitat de gestió de persones.
- ✓ Persona compromesa, proactiva i orientada a l'excel·lència i a la clientela.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, amb una durada de set mesos.

- ✓ Salari brut mensual de 2.564,13 €, segons el Conveni col·lectiu d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Lloc de treball: Alcúdia-Can Picafort
- ✓ Jornada completa: 40 hores setmanals.