

COCINERO/COCINERA

Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos

Funciones:

- ✓ Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso de la cocina.
- ✓ Control de costes.
- ✓ Emplatar y decorar los platos.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 36 meses.
- ✓ Estudios: conocimientos gastronómicos y formación profesional relacionada con gastronomía y diferentes técnicas de cocción.
- ✓ Persona con vocación profesional, responsable, cumplidora, creativa, que sabe trabajar en equipo y bajo presión.
- ✓ 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 1.900€ según convenio de Hostelería de las Islas Baleares.
- ✓ El sueldo puede verse incrementado por un variable en función del cumplimiento de los objetivos marcados por la dirección.
- ✓ Jornada completa (40h / semanales), horario de mañana o tarde .
- ✓ Lugar de trabajo: San Joan (Mallorca)