



**Govern de les
Illes Balears**
Conselleria de Treball,
Funció Pública i Diàleg Social

soib
formació
i ocupació



PERSONAL PER AL DEPARTAMENT DE CUINA (SEGON CAP DE CUINA, CUINER O CUINERA I AJUDANT O AJUDANTA DE CUINA)

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

Funcions:

SEGON CAP DE CUINA

- ✓ Assumir les funcions de xef quan no hi sigui la persona titular.
- ✓ Coordinació de l'equip de cuina i distribució de les tasques.
- ✓ Supervisió dels menús, de les cambres i de les mercaderies.
- ✓ Registre de les mesures diàries de temperatura.
- ✓ Control d'estocs.

CUINER O CUINERA

- ✓ Elaboració i preparació dels menús d'acord amb les exigències de l'hotel.
- ✓ Vetllar pel compliment de totes les mesures higienicosanitàries.
- ✓ Observança de la cadena de fred.
- ✓ Control i supervisió de les comandes.

AJUDANT O AJUDANTA DE CUINA

- ✓ Tasques pròpies del lloc d'ajudant o ajudanta de cuina.
- ✓ Tasques a la cambra freda i a la cambra calenta.

Es requereix:

- ✓ Experiència en l'ocupació: un any per als llocs de segon o segona cap de cuina i cuiner o cuinera, i sis mesos per al lloc d'ajudant o ajudanta de cuina.
- ✓ Estudis: es valoraran estudis relacionats amb el lloc de treball.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà-alt d'anglès i francès per al lloc de segon o segona cap de cuina.



**Govern de les
Illes Balears**
Conselleria de Treball,
Funció Pública i Diàleg Social

soib
formació
i ocupació



S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons el Conveni col·lectiu vigent d'Hoteleria de les Illes Balears:
 - 32.484 € bruts anuals per al lloc de segon o segona cap de cuina.
 - 28.000 € bruts anuals per al lloc de cuiner o cuinera.
 - 26.500 € bruts anuals per al lloc d'ajudant ajudanta de cuina.
- ✓ Jornada completa: 40 h setmanals.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: Cala d'Or.