

PERSONAL PARA EL DEPARTAMENTO DE COCINA (SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA, COCINERO/A Y AYUDANTE DE COCINA).

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

Funciones:

SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA

- ✓ Funciones de chef cuando no se encuentre el titular.
- ✓ Coordinar el equipo de cocina y distribuir las tareas.
- ✓ Supervisar los menús, cámaras y mercancías.
- ✓ Cumplimentar las medidas diarias de temperatura.
- ✓ Control de stocks.

COCINERO/A

- ✓ Cocinar y preparar los menús correspondientes a las exigencias del hotel.
- ✓ Vigilar todas las medidas higiénico-sanitarias para que se cumplan.
- ✓ Observar la cadena de frío.
- ✓ Vigilar y supervisar pedidos.

AYUDANTE DE COCINA

- ✓ Tareas propias de ayudante de cocina.
- ✓ Cuarto frío y caliente.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: segundo jefe/a de cocina y cocinero/a 1 año, y ayudante de cocina 6 meses.
- ✓ Estudios: Relacionados con el puesto.
- ✓ Idiomas: nivel medio-alto de inglés y francés para el puesto de segundo/a jefe/a de cocina.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Islas Baleares: 32.484€ brutos anuales para el puesto de segundo/a jefe/a de cocina, 28.000€ brutos anuales para el puesto de cocinero/a y 26.500€ brutos anuales para el puesto de ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa (40h semanales).
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Cala d'Or.