

CAP DE CUINA

Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes i les hostesses a través de la preparació, la cocció i la presentació dels aliments. El seu treball va més enllà de la preparació de plats seguint les receptes o tècniques establertes; es requereix creativitat, lideratge i capacitat d'innovació dins la cuina.

Funcions:

- ✓ Responsable de la qualitat de la gestió ambiental i de la higiene alimentària de l'àrea de la cuina.
- ✓ Responsable de l'elaboració dels menús.
- ✓ Responsable de formar i instruir el personal al seu càrrec, amb l'objectiu d'aconseguir un nivell òptim de professionalitat de la plantilla.
- ✓ Ha d'implicar tot el seu personal en la consecució dels objectius de qualitat, gestió ambiental i producció.
- ✓ Supervisió de la preparació dels aliments.
- ✓ Comprovació dels plats de menú diaris i la presentació d'aquests.
- ✓ Planificació de diferents menús d'acord amb la direcció.
- ✓ Control de l'inventari.
- ✓ Capacitat per atendre els gusts i les preferències de la clientela.

Es requereix:

- ✓ Experiència en el lloc de treball: quaranta-vuit mesos; imprescindible experiència en restaurants i hotels petits.
- ✓ Estudis: coneixements gastronòmics i formació professional relacionada amb la gastronomia.
- ✓ Persona amb vocació professional, responsable, complidora i creativa.
- ✓ Carnet de conduir i possibilitat de desplaçar-se fins al lloc de feina (no hi ha accés en transport públic).

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, amb una durada de set mesos.
- ✓ Salari brut mensual de 2.500 € (Conveni col·lectiu d'hoteleria de les Illes Balears) + incentius per compliment d'objectius.
- ✓ Variable addicional en funció dels objectius de vendes marcats per la direcció.
- ✓ Jornada completa (40 h/setmanals), horari de matí o d'horabaixa.
- ✓ Lloc de feina: Sant Joan (Mallorca).



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

soib
formació
i ocupació



SA BASTIDA
LUXURY RETREAT & SPA
FINCA ★ ★ ★ ★ ★ SUP