



CUINER O CUINERA I AJUDANT O AJUDANTA DE CUINA

Professional responsable de crear una experiència culinària excepcional per a la clientela mitjançant la preparació, cocció i presentació dels aliments.

Funcions:

CUINER o CUINERA

- ✓ Participar en el muntatge, servei, presentació i desmuntatge de bufets i menjadors.
- ✓ Netejar, tallar i preparar, mitjançant diferents tècniques, els plats de la partida segons la recepta preestablerta, amb cura en la qualitat, la presentació i el muntatge.
- ✓ Conservar i emmagatzemar les mercaderies de manera correcta i higiènica per prevenir possibles intoxicacions.
- ✓ Participar en la neteja de la cuina i vetllar per una higiene correcta.
- ✓ Col·laborar en la realització d'inventaris quan sigui necessari.
- ✓ Col·laborar i treballar en equip amb la resta dels i les membres i departaments.
- ✓ Comunicar al cap o a la cap del departament o al segon o a la segona les necessitats de material i d'eines.
- ✓ Mantenir i vetllar pel bon ús dels equips, eines i materials, i comunicar qualsevol incidència o avaria.
- ✓ Suggerir i participar en accions de millora del rendiment del departament.
- ✓ Col·laborar en la formació de nous membres de l'equip i facilitar-ne la incorporació i acollida.
- ✓ Donar suport als companys i companyes de l'àrea en funció de les necessitats del departament.

AJUDANT O AJUDANTA DE CUINA

- ✓ Donar suport en la neteja, tall i preparació dels plats de la partida segons la recepta preestablerta, amb cura en la qualitat, la presentació i el muntatge.
- ✓ Realitzar preparacions bàsiques i elaboracions culinàries en les quals hagi estat instruït o instruïda, amb certa autonomia i responsabilitat i sota la supervisió d'un o una superior.
- ✓ Conservar i emmagatzemar les mercaderies de manera correcta i higiènica per prevenir la possibilitat d'intoxicació.
- ✓ Col·laborar en la realització d'inventaris quan sigui necessari.
- ✓ Proveir la cuina d'aliments del magatzem corresponent.



- ✓ Participar en la neteja de la cuina i del seu mobiliari, vetllant per una higiene correcta.
- ✓ Participar en el muntatge, servei, presentació, desmuntatge i neteja de bufets i menjadors.
- ✓ Col·laborar i treballar en equip amb la resta dels i les membres i departaments.
- ✓ Comunicar al o a la cap de departament o al seu segon o a la seva segona les necessitats de material i d'eines.
- ✓ Mantenir i vetllar pel bon ús dels equips, eines i materials.
- ✓ Suggestir i participar en les accions de millora del rendiment del departament.
- ✓ Col·laborar en la formació de nous i noves membres de l'equip i facilitar-ne la incorporació i acollida.
- ✓ Donar suport als companys i companyes de l'àrea en funció de les necessitats del departament.

Es requereix:

- ✓ Experiència en l'ocupació: un any per a cuiner o cuinera i sis mesos per a ajudant o ajudanta de cuina.
- ✓ Idiomes: valorable nivell mitjà d'alemany.
- ✓ Estudis: valorables, relacionats amb l'ocupació.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons el Conveni col·lectiu vigent d'hoteleria de les Illes Balears: 26.894,52 € bruts anuals per a cuiner o cuinera i 22.620,48 € bruts anuals per a ajudant o ajudanta de cuina.
- ✓ Jornada completa (40 h setmanals).
- ✓ Torns rotatius.