



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

CUINER O CUINERA: responsable de crear una experiència culinària excepcional per a la clientela a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.

AJUDANT O AJUDANTA DE CUINA: professional que col·labora amb els cuiners o cuineres en l'elaboració dels plats.

AUXILIAR DE CUINA: professional que s'encarrega de les tasques més bàsiques de la cuina.

Funcions del cuiner o cuinera:

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Realitzar de manera qualificada, autònoma i responsable, la preparació, elaboració i presentació de plats utilitzant les tècniques més idònies, seguint els procediments establerts per l'empresa (incloent-hi cuina en directe, si fos necessari).
- ✓ Elaborar el menjar de les persones treballadores de l'hotel.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los al lloc destinat a cadascun.
- ✓ Col·laborar en el muntatge, servei i desmuntatge de bufets.
- ✓ Revisar, controlar i fer bon ús del material de cuina, i comunicar al superior qualsevol incidència relacionada.
- ✓ Controlar i tenir cura de la conservació i de l'aprofitament dels productes posats a la seva disposició.

Funcions ajudant o ajudanta de cuina:

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Realitzar un servei correcte i professional en tot moment.
- ✓ Participar amb certa autonomia i responsabilitat en les elaboracions de cuina sota supervisió.
- ✓ Netejar els utensilis i guardar-los en el lloc destinat a cadascun.
- ✓ Realitzar les preparacions bàsiques (netejar, pelar, tallar, pesar aliments), així com qualsevol altra relacionada amb les elaboracions culinàries que li siguin encomanades.



- ✓ Col·laborar en el muntatge i desmuntatge del bufet.
- ✓ Col·locar els productes en els llocs d'emmagatzematge corresponents.
- ✓ Col·laborar amb el cuiner o la cuinera en l'elaboració del menjar de les persones treballadores de l'hotel.
- ✓ Preparar plats per als quals hagi rebut formació.
- ✓ Mantenir la zona del bufet neta i ordenada.

Funcions auxiliar de cuina:

- ✓ Complir rigorosament les normes de seguretat, higiene i salut en el lloc de treball.
- ✓ Fer les tasques de neteja i garantir la pulcritud del bufet.
- ✓ Assegurar-se de reposar els aliments en les safates quan sigui necessari per mantenir un servei ininterromput.
- ✓ Efectuar el transport de les comandes a la cuina i situar-les adequadament en el seu destí corresponent.
- ✓ Realitzar les tasques de tall, rentada i pelat d'ingredients com a part del procés de preparació.
- ✓ Dur a terme la recollida i organització del bufet una vegada finalitzat cada servei.
- ✓ Encarregar-se de dipositar adequadament els residus en els contenidors designats, així com d'efectuar la neteja de la zona d'emmagatzematge.
- ✓ Preservar la higiene i organització en l'espai de treball assignat.
- ✓ Garantir la neteja exhaustiva d'utensilis i maquinària utilitzada en les tasques diàries.

Es requereix:

- ✓ Experiència: dotze mesos com a cuiner o cuinera, sis mesos com a ajudant de cuina i no es requereix experiència per al perfil d'auxiliar de cuina.
- ✓ Estudis: no es requereixen.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà de castellà.

Es valora:

- ✓ Estudis: formació relacionada amb l'ocupació.
- ✓ Experiència en el perfil d'auxiliar de cuina.



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

soib
formació
i ocupació




HIPOTELS
Hotels & Resorts

People Care

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons el Conveni col·lectiu vigent d'hostaleria de les Illes Balears:
26.689,08 € bruts anuals per a cuiner o cuinera, 24.859,44 € bruts anuals per a
ajudant de cuina i 23.473,56 € bruts anuals per a auxiliar de cuina.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de treball: zona Llevant.