



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

soib
formació
i ocupació



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 Cocinero/a:

- ✓ Elaborar, preparar, cocinar y presentar los platos establecidos.
- ✓ Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- ✓ Asegurar la calidad y el buen estado de las materias primas.

Funciones Ayudante de cocina:

- ✓ Colaborar en la preparación de recetas según la ficha técnica, cumpliendo con cantidades, productos y materiales, y asegurar la calidad y el buen estado de las materias primas.
- ✓ Cuidar la presentación de los platos servidos.
- ✓ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de buffets.
- ✓ Mantener la limpieza del área de trabajo.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: 12 meses de experiencia en la ocupación para el puesto de cocinero/a y de 6 meses para el puesto de ayudante de cocina.
- ✓ Estudios: Ciclo formativo de formación profesional de grado medio para cocinero/a y ESO/graduado escolar o equivalente para ayudante de cocina.
- ✓ Idiomas: Nivel alto de castellano y también nivel básico de inglés para cocinero/a.

Se valora:

- ✓ Estudios relacionados con cocina.
- ✓ Conocimientos informáticos en el perfil de cocinero/a.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo
- ✓ Salario: 30.361,64€ brutos anuales para el puesto de cocinero/a y 25.051,86€ brutos anuales para ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa. Horario continuado o partido.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: zona Levante.