



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



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

- ✓ Participar en el montaje, servicio, presentación y desmontaje de bufetes y comedores.
- ✓ Limpiar, cortar y preparar con diferentes técnicas los platos específicos de la partida según la receta preestablecida con esmero en la calidad, presentación y montaje.
- ✓ Conservar y almacenar las mercancías de forma correcta e higiénica y reducir la posibilidad de intoxicación.
- ✓ Participar en la limpieza de la cocina y velar por una correcta higiene.
- ✓ Colaborar en realizar inventarios cuando sea requerido.
- ✓ Colaborar y trabajar en equipo con el resto de los miembros y departamentos.
- ✓ Comunicar al/ a la jefe/a del departamento o su 2º las necesidades materiales y herramientas.
- ✓ Mantener y velar por el buen uso de los equipos, herramientas y materiales y comunicar de cualquier incidencia o avería.
- ✓ Sugerir/participar en las acciones para la mejora del rendimiento de su departamento.
- ✓ Colaborar en la formación de nuevos miembros en el equipo y facilitar su incorporación y acogida.
- ✓ Dar soporte a los compañeros del área en función de las necesidades del departamento.

AYUDANTE DE COCINA

- ✓ Dar soporte en limpiar, cortar y preparar con diferentes técnicas los platos específicos de la partida según la receta preestablecida con esmero en la calidad, presentación y montaje.
 - ✓ Realizar preparaciones básicas y elaboraciones culinarias en la que se haya instruido con cierta autonomía y responsabilidad, bajo tutela de un superior.
 - ✓ Conservar y almacenar las mercancías de forma correcta e higiénica y reducir la posibilidad de intoxicación.
 - ✓ Colaborar en realizar inventarios cuando sea requerido.
 - ✓ Proveer la cocina de alimentos del correspondiente almacén.
-
- ✓ Conservar y almacenar las mercancías de forma correcta e higiénica y reducir la posibilidad de intoxicación.
 - ✓ Participar en la limpieza de la cocina y su mobiliario y velar por una correcta higiene.
 - ✓ Participar en el montaje, servicio, presentación, desmontaje y limpieza de bufetes y comedores.
 - ✓ Colaborar y trabajar en equipo con el resto de los miembros y departamentos.
 - ✓ Comunicar al/ a la jefe/a del departamento o su 2º las necesidades materiales y herramientas.
 - ✓ Mantener y velar por el buen uso de los equipos, herramientas y materiales.
 - ✓ Sugerir/participar en las acciones para la mejora del rendimiento de su departamento.
 - ✓ Colaborar en la formación de nuevos miembros en el equipo y facilitar su incorporación y acogida.
 - ✓ Dar soporte a los compañeros del área en función de las necesidades del departamento.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 1 año de experiencia para cocinero/a y 6 meses para ayudante de cocina.
- ✓ Idiomas: Valorable nivel medio de alemán
- ✓ Estudios: Valores relacionados con el puesto.



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

soib
formació
i ocupació

allsun
★★★★HOTELS★★

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Islas Baleares: 26.894,52€ brutos anuales para cocinero/a y 22.620,48€ brutos anuales para ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa (40h semanales).
- ✓ Turnos rotativos.