



---

## CUINER/CUINERA

---

**Responsable de crear una experiència culinària excepcional per als hostes i les hostesses a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.**

### **Funcions:**

- ✓ Preparar, cuinar i presentar els productes d'ús culinari.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús de la cuina.
- ✓ Emplatar i decorar el menjar
- ✓ Controlar els costos.

### **Es requereix:**

- ✓ Experiència al lloc de treball: 36 mesos.
- ✓ Estudis: coneixements gastronòmics, formació professional relacionada amb la gastronomia i diferents tècniques de cocció.
- ✓ Persona amb vocació professional, responsable, complidora, creativa, que sàpiga treballar en equip i sota pressió.
- ✓ Carnet de conduir i possibilitat de desplaçament fins al lloc de feina (no hi ha accés en transport públic).

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu, durada de set mesos.
- ✓ Salari brut mensual de 1.900 € (segons el Conveni col·lectiu d'Hoteleria de les Illes Balears).
- ✓ El sou es pot veure incrementat per una retribució variable en funció del compliment dels objectius marcats per la Direcció.
- ✓ Jornada completa (40 h/setmanals), horari de matí o tarda.
- ✓ Lloc de feina: Sant Joan (Mallorca).