



PERSONAL PARA EL DEPARTAMENTO DE COCINA (COCINERO/A, AYUDANTE DE COCINA Y AUXILIAR DE COCINA)

COCINERO/A: Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

AYUDANTE DE COCINA: Empleado/a que colabora con los cocineros/as en la elaboración de los platos.

AUXILIAR DE COCINA: Empleado/a que se encarga de las tareas más básicas de la cocina.

Funciones Cocinero/a:

- ✓ Cumplir rigurosamente con las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas, siguiendo los procedimientos establecidos por la empresa (incluyendo show cooking, si fuera necesario).
- ✓ Elaborar la comida de los trabajadores/as del Hotel.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes.
- ✓ Revisar, controlar y hacer buen uso del material de cocina, comunicando a su superior cualquier incidencia sobre este tema.
- ✓ Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

Funciones Ayudante de cocina:

- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.
- ✓ Realizar un servicio correcto y profesional en todo momento.
- ✓ Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.
- ✓ Limpiar los utensilios y guardarlos en el lugar destinado para cada uno de ellos.
- ✓ Realizar las preparaciones básicas (limpiar, pelar, cortar, pesar los alimentos), así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.



- ✓ Colaborar en el montaje y desmontaje del buffet.
- ✓ Colocar los productos en los lugares de almacenamiento correspondientes.
- ✓ Colaborar con el cocinero/a en la elaboración de la comida de los trabajadores/as del Hotel.
- ✓ Preparar platos para los que haya recibido formación.
- ✓ Mantener la zona del buffet limpia y ordenada.

Funciones Auxiliar de cocina:

- ✓ Cumplir rigurosamente las normas de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo
- ✓ Realizar las tareas de limpieza, garantizando la pulcritud del buffet.
- ✓ Asegurarse de reponer los alimentos en las bandejas según sea necesario para mantener un servicio ininterrumpido.
- ✓ Efectuar el transporte de los pedidos a la cocina y ubicarlos adecuadamente en su destino correspondiente.
- ✓ Realizar las labores de corte, lavado y pelado de ingredientes como parte del proceso de preparación.
- ✓ Llevar a cabo la recolección y organización del buffet una vez finalizado cada servicio.
- ✓ Encargarse de desechar de manera adecuada los residuos en los contenedores designados, además de efectuar la limpieza de la zona de almacenamiento.
- ✓ Preservar la higiene y organización en el espacio de trabajo asignado.
- ✓ Garantizar la limpieza exhaustiva de utensilios y maquinaria utilizada en las tareas diarias.

Se requiere:

- ✓ Experiencia: 12 meses en el perfil de cocinero/a, 6 meses en el perfil de ayudante de cocina y no se requiere en el perfil de auxiliar de cocina.
- ✓ Estudios: No se requieren.
- ✓ Idiomas: Nivel medio de castellano.

Se valora:

- ✓ Estudios: Formación relacionada con la ocupación.
- ✓ Experiencia en el perfil de auxiliar de cocina.



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

soib
formació
i ocupació


HIPOTELS
Hotels & Resorts

People Care

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Islas Baleares : 26.689,08€ brutos anuales para cocinero/a, 24.859,44€ brutos anuales para ayudante de cocina y 23.473,56€ brutos anuales para auxiliar de cocina.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Zona Levante.