



CUINER/A I AJUDANT/A DE CUINA

Professionals responsables de crear una experiència culinària excepcional per a la clientela a través de la preparació, cocció i presentació dels aliments.

Funcions cuiner o cuinera:

- ✓ Dominar tant la partida de cambra freda com la calenta.
- ✓ Dominar la planxa i la cuina en directe.
- ✓ Complir els estàndards de qualitat establerts.
- ✓ Integrar en els hàbits de treball el seguiment de la normativa de seguretat alimentària, al·lèrgens, APPCC, etc.

Funcions ajudant o ajudanta de cuiner o cuinera:

- ✓ Emmagatzemar i organitzar el gènere.
- ✓ Retirar les matèries primeres del magatzem.
- ✓ Netejar l'àrea de treball, els equips, els utensilis i el parament en general.
- ✓ Manipular en cru diferents tipus d'aliments.
- ✓ Preparar elaboracions i plats senzills.

Es requereix:

- ✓ Formació relacionada amb l'ocupació, preferiblement en escoles professionals de cuina.
- ✓ Experiència mínima d'un any.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu de set mesos de durada.
- ✓ Salari de 27.632,06 € bruts/any per a la posició de cuiner o cuinera i 25.729,32 € bruts anuals per a la posició d'ajudant o ajudanta de cuina.
- ✓ Jornada completa (40 h setmanals).
- ✓ Ubicació del lloc de treball: Sant Lluís, Menorca.



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

soib
formació
i ocupació



Inclusive
COLLECTION

