

---

## 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 de cocinero/a:**

- ✓ Dominar tanto la partida de cuarto frío como del caliente.
- ✓ Dominio de plancha y Show Cooking.
- ✓ Cumplir con los estándares de calidad establecidos.
- ✓ Tener perfectamente integrado dentro de los hábitos de trabajo el seguimiento de la normativa de seguridad alimentaria, alérgenos, APPCC, etc.

### **Funciones de ayudante de cocina:**

- ✓ Acopiar y almacenar los géneros.
- ✓ Retirar las materias primas del almacén.
- ✓ Limpiar el área de trabajo, los equipos, los utensilios y menaje en general.
- ✓ Manipular en crudo los distintos tipos de alimentos.
- ✓ Preparar elaboraciones y platos sencillos.

### **Se requiere:**

- ✓ Formación relacionada con la ocupación, preferiblemente en escuelas profesionales de cocina.
- ✓ Experiencia en el puesto: mínimo 1 año.

### **Se ofrece:**

- ✓ Contrato fijo discontinuo de 7 meses de duración.
- ✓ Salario de 27.632,06€ brutos/ año para la posición de cocinero/a y sueldo de 25.729,32 € brutos/año para la posición de ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa (40h/semana).
- ✓ Ubicación del puesto de trabajo: Sant Lluís, Menorca.