

PERSONAL DE COCINA

Funciones:

- ✓ Gestionar los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- ✓ Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- ✓ Participar en el control de aprovisionamientos, conservación y almacenamiento de mercancías.
- ✓ Mantener el orden y limpieza en la zona.
- ✓ Colaborar en la preparación de bebidas, bocadillos y menús, según se establece para cada fórmula y/o marca.

Se requiere:

- ✓ Disponibilidad para trabajar turnos rotativos y fines de semana.

Se valora:

- ✓ Título de ESO/graduado escolar.
- ✓ Estudios: Certificados/títulos de formación obtenidos relacionados con el sector de la restauración y/u hostelería.
- ✓ Permiso de conducir B y vehículo propio.
- ✓ Experiencia profesional en el puesto de trabajo o similar.
- ✓ Idiomas: Nivel intermedio de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario bruto anual: 25.573,98 €, siendo 2.131,17 € brutos mensuales en 12 pagas, incluyendo las pagas extraordinarias de manera prorrateada.
- ✓ Posibilidad de mejoras salariales e incentivos.
- ✓ Turnos rotativos y fines de semana, con dos días consecutivos de descanso.
- ✓ Jornada completa y continua.
- ✓ Convenio colectivo de aplicación: Hostelería de las Illes Balears.

Ubicación de los centros de trabajo:

- ✓ Aeropuerto de Ibiza.
- ✓ Aeropuerto de Maó (Menorca).
- ✓ Aeropuerto de Son Sant Joan, Palma (Mallorca).



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

soib
formació
i ocupació

