

## PERSONAL DE CUINA

---

### Funcions:

- ✓ Gestionar les comandes i la conservació de matèries primeres i productes d'ús a la cuina.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús a la cuina, comunicant qualsevol incidència relacionada amb aquest aspecte.
- ✓ Participar en el control d'aprovisionaments, conservació i emmagatzematge de mercaderies.
- ✓ Mantenir l'ordre i la neteja a la zona.
- ✓ Col·laborar en la preparació de begudes, entrepans i menús, segons s'estableix per a cada fórmula i/o marca.

### Es requereix:

- ✓ Disponibilitat per a fer feina en torns rotatius i caps de setmana.

### Es valora:

- ✓ Títol d'ESO o graduat escolar.
- ✓ Estudis: certificats o títols de formació relacionats amb el sector de la restauració i/o hostaleria.
- ✓ Permís de conduir B i vehicle propi.
- ✓ Experiència professional en el lloc de treball o similar.

### S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari brut anual: 25.573,98 €, sent 2.131,17 € bruts mensuals en 12 pagues, incloent-hi les pagues extraordinàries de manera prorratejada.
- ✓ Possibilitat de millores salarials i incentius.
- ✓ Torns rotatius i caps de setmana, amb dos dies consecutius de descans.
- ✓ Jornada completa i contínua.
- ✓ Conveni col·lectiu d'aplicació: Hoteleria de les Illes Balears.

### Ubicació dels llocs de treball:

- ✓ Aeroport d'Eivissa.
- ✓ Aeroport de Son Sant Joan, Palma (Mallorca).
- ✓ Aeroport de Maó.