

CUINER/CUINERA

Funcions:

- ✓ Responsabilitzar-se de l'elaboració i presentació dels aliments que es produeixen en la cuina assignada, complir de manera eficient les funcions emmarcades en tot moment en els estàndards de qualitat i les receptes establertes per a cadascun dels plats que se li sol·licitin i contribuir a l'eficient operació de la cuina i a la satisfacció d'hostes i clients de l'hotel.
- ✓ Complir amb les instruccions del seu cap immediat quant a torns, horaris, tasques i càrregues de treball del dia que hagi d'exercir.
- ✓ Dur a terme l'acomodament de la càmera i refrigeradors de la seva estació, per al correcte aprofitament dels productes, procurant de forma contínua aconseguir els nivells més alts d'eficiència en l'ús de recursos dins de la seva secció i departament.
- ✓ Vigilar que tots els productes en refrigeració estiguin en bon estat, utilitzant els menys recents i separant els de nou ingrés per utilitzar-los posteriorment, així com verificar contínuament que se'n mantingui la temperatura adequada en els refrigeradors i càmeres.
- ✓ Dur a terme la producció assignada d'acord als procediments i a la presentació establerta en els estàndards de qualitat i receptes, assegurant que el desaprofitament sigui el mínim acceptable.
- ✓ Complir amb les normes de seguretat, neteja i higiene en totes les seves funcions, mantenir els més alts estàndards d'higiene, neteja i ordre, minimitzar els riscos d'accident derivats de pràctiques insegures, assegurar la qualitat i fiabilitat dels aliments que es preparen i informar de qualsevol anomalia o desviació al seu cap immediat.

Es requereix:

- ✓ Experiència mínima d'un any en el lloc, en hotels de similars característiques
- ✓ Treball en equip, proactivitat, organització i atenció al detall
- ✓ Anglès nivell mitjà

Es valora:

- ✓ Altres idiomes

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal de 3 mesos, prorrogable
- ✓ Jornada completa
- ✓ Jornada laboral continuada amb torns rotatius, de matí o horabaixa
- ✓ Salari segons conveni

COCINERO/COCINERA

Funciones:

- ✓ Responsabilizarse de la elaboración y presentación de los alimentos que se producen en la cocina asignada, a través del eficiente desempeño de sus funciones, cumpliendo en todo momento con los estándares de calidad y recetas establecidas para cada uno de los platos que se le soliciten, contribuyendo a la eficiente operación de la cocina y a la satisfacción de huéspedes y clientes del hotel
- ✓ Cumplir con las instrucciones de su jefe inmediato en cuanto a turnos, horarios, tareas y cargas de trabajo del día que deba desempeñar
- ✓ Llevar a cabo el acomodo de la cámara y refrigeradores de su estación para el correcto aprovechamiento de los productos, procurando de forma continua alcanzar los niveles más altos de eficiencia en el uso de recursos dentro de su sección y departamento
- ✓ Vigilar que todos los productos en refrigeración estén en buen estado, utilizando los menos recientes y separando los de nuevo ingreso para posterior utilización, así como verificar continuamente que se mantenga la temperatura adecuada en los refrigeradores y cámaras
- ✓ Llevar a cabo la producción asignada de acuerdo a los procedimientos y a la presentación establecida en los estándares de calidad y recetas, asegurando que el desperdicio sea el mínimo aceptable
- ✓ Cumplir con las normas de seguridad, limpieza e higiene en todas sus funciones, manteniendo los más altos estándares de higiene, limpieza y orden, minimizando los riesgos de accidente derivados de prácticas inseguras, asegurando la calidad y confiabilidad de los alimentos que se preparan e informando de cualquier anomalía o desviación a su jefe inmediato

Se requiere:

- ✓ Experiencia mínima de 1 año en el puesto, en hoteles de similares características
- ✓ Trabajo en equipo, proactividad, organización y atención al detalle
- ✓ Inglés nivel medio

Se valora:

- ✓ Otros idiomas

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal de 3 meses, prorrogable
- ✓ Jornada completa
- ✓ Jornada laboral continuada con turnos rotativos, de mañana o tarde
- ✓ Salario según convenio