

AJUDANT DE CUINA

Funcions:

- ✓ Assistir en la preparació dels aliments sota la supervisió directa del cuiner/cuinaera o cap de partida assignat/assignada i complir en tot moment amb els estàndards de qualitat i procediments establerts per a cadascuna de les produccions i tasques que li sol·licitin i així contribuir a l'eficiència en la cuina i a la satisfacció d'hostes i clients de l'hotel.
- ✓ Dur a terme l'acomodament de la càmera i refrigeradors de la seva estació, per aprofitar correctament els productes.
- ✓ Verificar que disposa de tot l'equip i productes necessaris per complir amb les seves tasques i manejar-los adequadament per evitar pèrdues i minves.
- ✓ Assegurar-se d'exercir totes les tasques assignades i produccions sol·licitades pel seu cap immediat de manera eficient i oportuna, complir amb les especificacions requerides i els procediments establerts.
- ✓ Manejar amb extrema precaució tot l'equip d'operació, a l'hora de transportar-lo, per evitar accidents, vessaments o trencaments i complir en tot moment amb les normes de seguretat.
- ✓ Complir amb els procediments i estàndards de neteja i higiene en l'acompliment de les seves feines i assegurar la qualitat i fiabilitat dels aliments que es preparen.
- ✓ Fer la posada a punt (*mise en place*): preparar les necessitats del cuiner i el cap de partida per elaborar els plats de carta, bufets, etc.
- ✓ Preparar la zona de treball, utilitatge, maquinària, emmagatzematge i conservació del gènere, control de les dates tant dels productes elaborats com dels no elaborats, peribles i no peribles.

Es requereix:

- ✓ Experiència mínima de 6 mesos en el lloc en hotels de similars característiques
- ✓ Treball en equip, proactivitat i organització

Es valora:

- ✓ Anglès nivell bàsic

S'ofereix:

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

AYUDANTE DE COCINA

Funciones:

- ✓ Asistir en la preparación de los alimentos bajo la supervisión directa del cocinero o jefe de partida asignado, cumpliendo en todo momento con los estándares de calidad y procedimientos establecidos para cada una de las producciones y tareas que le soliciten, contribuyendo a la eficiente operación de la cocina y a la satisfacción de huéspedes y clientes del hotel
- ✓ Llevar a cabo el acomodo de la cámara y refrigeradores de su estación, para el correcto aprovechamiento de los productos
- ✓ Verificar que cuenta con todo el equipo y productos necesarios para cumplir con sus tareas, manejando adecuadamente los mismos para evitar desperdicio y mermas
- ✓ Asegurarse de desempeñar todas las tareas asignadas y producciones solicitadas por su jefe inmediato en forma eficiente y oportuna, cumpliendo con las especificaciones requeridas y los procedimientos establecidos
- ✓ Manejar con extrema precaución todo el equipo de operación, al transportarlo, para evitar accidentes, derrames o roturas, cumpliendo en todo momento con las normas de seguridad
- ✓ Cumplir con los procedimientos y estándares de limpieza e higiene en el desempeño de sus labores, asegurando la calidad y confiabilidad de los alimentos que se preparan
- ✓ Preparar (mise en place) las necesidades del Cocinero y el Jefe de partida para la elaboración de platos de carta, buffet, etc.
- ✓ Preparar la zona de trabajo, utillaje, maquinaria, almacenamiento y conservación del género, control de las fechas tanto de los productos elaborados como los no elaborados, perecederos y no perecederos

Se requiere:

- ✓ Experiencia mínima de 6 meses en el puesto, en hoteles de similares características
- ✓ Trabajo en equipo, proactividad y organización

Se valora:

- ✓ Inglés nivel básico

Se ofrece:

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