



Oferta de feina: Cuiner/a restaurant Montblanc

Referència 244

Estem buscant una persona pel lloc de Cuiner/a pel Restaurant Mini break del Tennis a Montblanc.

És la persona que s'encarrega del procés de preparació i elaboració del menjar i que vetlla pel compliment de les mesures higiènic-sanitàries.

Funcions a realitzar:

- Organitzar les estacions de treball amb tots els ingredients i equip de cuina necessari.
- Preparar els ingredients per cuinar (tallar i pelar verdures, tallar carn, etc.)
- Cuinar el menjar amb diversos estris o planxes.
- Comprovar el menjar mentre es cuina per barrejar-lo o donar-li la volta.
- Garantir una excel·lent presentació decorant els plats abans que se serveixin.
- Mantenir un entorn higiènic i ordenat a la cuina.
- Assegurar-se que tot el menjar i altres productes estiguin emmagatzemats de forma adequada.
- Comprovar la qualitat dels ingredients.
- Fer inventari de productes, controlar les existències i fer comandes quan falti alguna cosa.
- Estimar les necessitats futures d'articles, estris de cuina i productes de neteja.
- Compra de matèria prima i recepció de mercaderia.
- Control de registres.
- Escandalls/inventaris.

El perfil que busquem ha de tenir:

- Experiència prèvia en cuina (imprescindible)
- Coneixements bàsics de tècniques culinàries o titulació relacionada (imprescindible)
- Capacitat per treballar en equip i en entorns dinàmics.
- Rapidesa, ordre i neteja en l'execució de tasques.
- Disponibilitat per treballar en torns rotatius, caps de setmana i festius.
- Formació en manipulació d'aliments

Les condicions laborals són:

- Inici a partir del mes de maig al 100% de la jornada.
- Contracte indefinit fix discontinu.
- Salari segons Conveni.

Les persones interessades podeu omplir [el formulari](#) indicant al camp interessat/da en, la referència de l'oferta.