



DEPARTAMENT DE CUINA (CAP DE CUINA, SEGON/A CAP DE CUINA I CUINER/A)

El departament de cuina té com a funció preparar plats i especialitats culinàries per servir-les en el restaurant i satisfer les exigències dels clients

Funcions:

- ✓ Preparar ingredients, salses i condiments segons receptes i especificacions establertes.
- ✓ Rentar, pelar i tallar vegetals, fruites i carns amb precisió, incloent-hi tècniques de marinat i assaonat.
- ✓ Cuinar i emplatar seguint les indicacions del Demi Xef | Xef de Partie.
- ✓ Controlar l'inventari de subministraments, supervisar nivells d'estoc i notificar necessitats de reposició.
- ✓ Manejar equips de cuina com a paelles, forns, estufes, graelles i fregidores, assegurant l'ús correcte i temperatures adequades.
- ✓ Complir amb pràctiques de seguretat alimentària i higiene en la manipulació, emmagatzematge i deixalla d'aliments.

A més el cap i segon cap de cuina ha de realitzar les següents funcions:

- ✓ Col·laborar en el desenvolupament de menús creatius i garantir estàndards de qualitat.
- ✓ Gestionar la capacitat del personal i motivar a l'equip per a millorar processos.
- ✓ Optimitzar l'ús de recursos del restaurant per a millorar eficiència i reduir costos.
- ✓ Supervisar la preparació d'aliments, assegurant qualitat i consistència.
- ✓ Coordinar al personal de cuina, assignant tasques i brindant formació.
- ✓ Gestionar inventaris, controlar costos i minimitzar desapropitaments.
- ✓ Assegurar el compliment de normes de seguretat alimentària i higiene.
- ✓ Desenvolupar a l'equip de cuina, promovent el seu creixement professional.
- ✓ Col·laborar amb la direcció i altres departaments per a aconseguir objectius del restaurant.

Es requereix:

- ✓ Experiència mínima de 12 mesos realitzant les funcions per als llocs de cuina i segon cap/a de cuina i de 24 mesos per al cap/a de cuina.
- ✓ Estudis: Formació professional de grau mitjà, preferiblement en cuina.
- ✓ Permís de conduir B.
- ✓ Coneixement d'anglès bàsics-mig.



**Govern de les
Illes Balears**
Conselleria d'Empresa,
Ocupació i Energia

soib
formació
i ocupació

JUMEIRAH
MALLORCA
SPAIN

Es valora:

- ✓ Formació en cuina i Gastronomia, Pastisseria i Rebosteria o Direcció de Cuina .

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu, amb durada aproximada de 7 mesos.
- ✓ Salari brut anual:
 - cap de cuina: 30.000 €
 - segon/a cap de cuina: 29.000 €
 - cuiner/a: 25.366 €
- ✓ Jornada completa de 40 hores setmanals.
- ✓ Torns rotatius de matí i horabaixa.
- ✓ Lloc de treball: Port de Sóller.