

Título del puesto: Cocinero/a

Función y misión:

- La función principal del Cocinero/a es de preparar y manipular de todo tipo de alimentos para el servicio de comida asegurándose del cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene en vigor dentro del establecimiento

Tareas principales y responsabilidades:

- Responsable de mantener limpia su superficie de trabajo, así como mantener limpias las maquinarias, herramientas, utensilios y todo el material de trabajo
- Garantizar que la preparación de los alimentos esté hecha de manera adecuada y eficiente, y la presentación vaya de acuerdo a los estándares y procedimientos establecidos para su área
- Preparar los platos de acuerdo a lo establecido en las recetas aprobadas.
- Elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria
- Mantener y verificar el estado de limpieza de los equipamientos, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario del área de trabajo.
- Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place)
- Respetar los principios de la Política de Sostenibilidad y colaborar en la consecución de los objetivos de Sostenibilidad de Playitas.

Tareas secundarias:

- Recibir, controlar, verificar y almacenar materias prima según conformidad

Requisitos:

- Buenos conocimientos en Cocina
- Experiencia práctica en Cocina en establecimientos hoteleros de misma categoría o superior
- Precisión
- Iniciativa
- Dotes organizativas
- Trabajo en equipo
- Resistencia el estrés