



Catral 22 de abril de 2025

OFERTA DE EMPLEO

COCINERO/A

Fechas de inicio: Principio de Mayo.

Contrato: Fijo discontinuo de 40 horas.

Turnos: Partidos y rotativos (como mucho 3 días a la semana).

Ubicación: Alannia Costa Blanca ([salida, 730, AP-7, 03330 Crevillent, Alicante](#))

FUNCIONES / RESPONSABILIDADES

- **Preparar y cocinar** los platos del menú según las recetas y los procedimientos establecidos.
- **Controlar** la calidad de los ingredientes y el stock de alimentos, reportando necesidades de reposición.
- **Supervisar** el proceso de cocción, asegurándose de que los tiempos y temperaturas sean adecuados.
- **Mantener** un área de trabajo limpia y organizada, cumpliendo con las normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- **Colaborar** con otros miembros del equipo de cocina para garantizar un servicio eficiente.
- **Preparar** ingredientes de acuerdo con las indicaciones de los chefs o jefes de cocina.
- **Presentar** los platos de manera atractiva y coherente con los estándares del establecimiento.
- **Realizar** tareas de limpieza y mantenimiento de los utensilios y equipos de cocina.
- **Ayudar** en la creación y ajuste de menús según las temporadas, tendencias y necesidades del restaurante.
- **Controlar y evitar** el desperdicio de alimentos.
- **Garantizar** una excelente presentación decorando los platos antes de que se sirvan.
- **Asegurarse** de que toda la comida y otros productos estén almacenados de forma adecuada.

REQUISITOS:

- ✓ Valorable experiencia previa como cocinero.
- ✓ Disponibilidad completa.
- ✓ Vehículo propio.

Los interesados/as deben enviar su CV a acmazilu@alannia.com