

## Jefe/a de Partida

Tus principales funciones serán:

- Organizar y dirigir el trabajo de los colaboradores de su área/partida para la preparación de los platos.
- Control del contenido del buffet de desayunos, almuerzos, cena y coste de los servicios.
- Supervisión y apoyo en la preparación de los alimentos y materias primas que componen la oferta gastronómica.
- Supervisión, mantenimiento y conservación de los materiales de cocina.
- Cumplimiento de las normas de limpieza en todas las zonas de la cocina.
- Otras tareas propias del dpto..

A cambio de tu compromiso, te ofrecemos:

- Excelente ambiente de trabajo.
- Salario competitivo
- Posición estable (temporada verano 2019) con posibilidades reales de desarrollo profesional.