

PUESTO DE TRABAJO	COCINERO	LUGAR	LANZAROTE
DEPARTAMENTO	BARES Y RESTAURANTES	SALARIO	BASE SEGÚN CONVENIO
FECHA DE INCORPORACIÓN	VARIABLE	CONTRATO	FIJO O SUBSTITUCIÓN – 40HRS
DEPENDE DE	JEFE/AS DE COCINA	CONTACTO	careers@clublasanta.com

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

¿Te apasiona la cocina y quieres formar parte de un entorno gastronómico profesional? Buscamos cocineros/as responsables y comprometidos para unirse a nuestros restaurantes en Club La Santa. Serás parte esencial del equipo de cocina, encargado de la preparación y ejecución de platos siguiendo los estándares de calidad, presentación y seguridad alimentaria establecidos. Colaborarás con chefs y ayudantes de cocina, asegurando el correcto funcionamiento del servicio en un entorno dinámico y orientado al cliente.

RESPONSABILIDADES – ACTIVIDADES Y TAREAS DIARIAS

Producción y elaboración de platos:

- Preparar, cocinar y presentar platos según las recetas y fichas técnicas.
- Supervisar y ejecutar la mise en place necesaria para el servicio.
- Elaborar guarniciones, salsas, fondos, cocciones principales y emplatados.
- Controlar tiempos y ritmos de producción durante los servicios.

Supervisión y coordinación de equipo:

- Coordinar las tareas de los ayudantes de cocina asignados.
- Asegurar la correcta ejecución de tareas por parte del personal de apoyo.
- Comunicar incidencias y necesidades al jefe de partida o responsable de cocina .

Control de calidad y seguridad alimentaria:

- Verificar que los platos salgan con la calidad, presentación y temperatura adecuadas.
- Cumplir con los estándares de higiene y normativa APPCC.
- Etiquetar, almacenar y conservar alimentos de forma adecuada (FIFO, temperaturas, fechas).
- Informar de cualquier producto en mal estado o incidente alimentario.

Limpieza y mantenimiento del área de trabajo:

- Mantener la limpieza y organización de su estación de trabajo.
- Asegurar la correcta limpieza de utensilios, maquinaria y superficies después del uso.
- Participar en la limpieza general de cocina según los planes establecidos.

PERFIL DE CANDIDATO/A

Educación y experiencia:

- Experiencia previa como cocinero/a en restaurante, hotel o cocina colectiva.
- Formación en cocina (valorable formación reglada).
- Experiencia en la aplicación de normas APPCC y seguridad alimentaria.

Competencias transversales – habilidades:

- Capacidad de trabajo en equipo y bajo presión.
- Buena organización y orientación al detalle.
- Iniciativa, responsabilidad y actitud proactiva.
- Inglés básico para hostelería (valorable).

¿Qué te ofrecemos como cocinero/a en Club La Santa?

Formarás parte de un equipo culinario con enfoque profesional y oportunidades de desarrollo. Te ofrecemos:

- **Horarios rotativos** de lunes a domingo, en turnos de 8 horas entre las 7:30 y las 23:00.
- **Estabilidad laboral y salario según convenio colectivo.**
- **Acceso gratuito a las instalaciones deportivas** de Club La Santa.
- **Formación continua y posibilidad de crecimiento profesional** dentro del equipo de cocina.
- **Entorno colaborativo**, con procesos de trabajo estructurados y estándares de alta calidad.
- **Oportunidad de trabajar con productos frescos y una oferta gastronómica en constante evolución.**

Si estás interesado/a en solicitar este puesto, envíanos tu currículum acompañado de una carta de presentación a careers@clublasanta.com. Esperamos recibir noticias tuyas.