

PUESTO DE TRABAJO	AYUDANTE DE COCINA	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 gusta trabajar en cocina? Únete a un equipo dinámico. Buscamos personas responsables para unirse a nuestro equipo como ayudante de cocinero/a en nuestros restaurantes del Club La Santa. En este puesto, desempeñarás un papel crucial para garantizar el buen funcionamiento de nuestros procesos de producción apoyando en continuo a nuestros cocinero/as y chefs. Realizarás tareas auxiliares garantizando la aplicación de buenas prácticas de higiene por parte de todos los equipos implicados en el proceso de producción, y manteniendo la calidad del producto de acuerdo con las indicaciones/hojas de datos y cumpliendo los requisitos de los lotes.

RESPONSABILIDADES – ACTIVIDADES Y TAREAS DIARIAS

Preparación de alimentos (mise en place):

- Lavar, pelar y cortar frutas, verduras u otros ingredientes.
- Preparar guarniciones y elementos básicos según indicaciones del cocinero.

Apoyo en la elaboración de platos:

- Asistir en la preparación de recetas sencillas.
- Montar platos fríos, ensaladas o postres básicos.
- Reponer ingredientes o elementos durante el servicio.

Limpieza y organización:

- Mantener la zona de trabajo limpia y ordenada.
- Limpiar utensilios, herramientas y superficies de cocina.
- Colaborar en la limpieza de cámaras, hornos, freidoras, etc.

Recepción y almacenamiento de productos:

- Ayudar a recibir pedidos de materia prima.
- Almacenar correctamente los alimentos siguiendo normas de higiene (FIFO, temperaturas, etiquetado).

Control APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):

- Verificar y registrar temperaturas de cámaras y productos según protocolo.
- Etiquetar correctamente productos con fechas de apertura y caducidad.
- Vigilar y comunicar cualquier incidencia relacionada con productos en mal estado, contaminación cruzada o fallos de conservación.
- Seguir instrucciones en la gestión de residuos, control de alérgenos y limpieza de áreas críticas.

Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria:

- Usar correctamente el uniforme y elementos de protección.
- Lavado frecuente de manos y desinfección de utensilios.
- Seguir los protocolos establecidos por la empresa y autoridades sanitarias.

PERFIL DE CANDIDATO/A

- **Educación y experiencia**
 - Experiencia como ayudante de cocina valorable.
 - Experiencia en gestión APPCC valorable.

- **Competencias transversales - habilidades**
 - Inglés para hostelería

¿Qué te ofrecemos como ayudante de cocina en Club La Santa?

Formarás parte de un equipo dinámico en un entorno gastronómico de alto nivel, donde valoramos la colaboración, la formación y el desarrollo profesional.

- **Horarios rotativos** de lunes a domingo, en turnos de 8 horas entre las 7:30 y las 23:00.
- **Salario según convenio colectivo**, con estabilidad y condiciones claras desde el primer día.
- **Uso gratuito de las instalaciones deportivas** de Club La Santa, un beneficio exclusivo para nuestro personal.
- **Entorno de trabajo colaborativo**, con una cultura basada en la comunicación abierta, el respeto y la mejora continua.
- **Acceso a cursos de formación** para tu desarrollo profesional y personal.
- Posibilidad real de **crecimiento dentro del equipo de cocina**, aprendiendo de profesionales con experiencia y estándares de calidad.

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.