

Segunda/o de cocina con experiencia en buffets de hotel – Menorca

Descripción de la oferta de Trabajo

Buscamos incorporar una persona para el puesto de Segundo/a de Cocina, con experiencia en buffets, para nuestro hotel ubicado en Menorca durante la temporada 2026.

MarSenses Hotels & Homes es una compañía hotelera cuyo objetivo es ofrecer experiencias inolvidables a nuestros huéspedes y promover el desarrollo personal y profesional de nuestros equipos. Estamos firmemente comprometidos con la igualdad de oportunidades, el bienestar y la mejora de la calidad de vida de las personas que forman parte de la compañía, compromiso que se refleja en la certificación Great Place To Work.

Cuidamos con humanidad consciente, conectamos desde la autenticidad, actuamos con coherencia, transformamos con valentía e inspiramos desde lo cotidiano.

Apostamos activamente por equipos diversos e inclusivos, con la firme convicción de que la diversidad enriquece nuestros equipos y mejora nuestra manera de trabajar. Todas las candidaturas serán valoradas exclusivamente en base a criterios profesionales, garantizando un entorno de trabajo seguro, respetuoso y libre de cualquier tipo de discriminación.

Responsabilidades

- Apoyar al/a jefe/a de cocina en la planificación y organización del trabajo en cocina.
- Cubrir las funciones directivas cuando la/el jefa/e de cocina no esté presente.
- Controlar los stocks de cocina y trasladar al/a jefe/a de cocina las necesidades para realizar los pedidos semanales.
- Verificar el cumplimiento de los registros de limpieza y apoyar al/a jefe/a a reportar incidencias a través de la plataforma corporativa.
- Garantizar un buen almacenamiento y estado de los productos.
- Transmitir conocimientos al equipo y asegurarse de que todas las personas estén correctamente formadas para garantizar el buen funcionamiento del área.
- Cumplir con la normativa de Prevención de Riesgos Laborales y utilizar los Equipos de Protección Individual.

Requisitos

- Experiencia demostrable mínima de 3 años ocupando un puesto para buffets en hoteles de 4 o 5 estrellas.
- Conocimiento avanzado de técnicas culinarias, en la presentación y preparación de platos.
- Capacidad de gestionar y organizar equipos.
- Autonomía.

Beneficios de trabajar con nosotros

En MarSenses cuidamos de las personas que forman parte del equipo. Por ello, ofrecemos una **jornada de 37,5 horas semanales**, pensada para favorecer un

MarSenses Hotels & Homes

Sector industrial

Turismo Hotelería

Ubicación del puesto de trabajo

Mallorca, Islas Baleares, España

Fecha de publicación

21 de enero de 2026

mejor equilibrio entre tu vida laboral y personal.

Te integrarás en un **equipo dinámico y colaborativo**, en un entorno donde se valora la autenticidad, el trabajo en equipo y la mejora continua.

Para facilitar tu incorporación, **ponemos a disposición alojamiento para el personal**, además de un **programa de descuentos exclusivos en establecimientos MarSenses**.

¡Únete a nuestro equipo y descubre un ambiente de trabajo que fomenta el crecimiento y el bienestar!