

Jefe/a de partida

MarSenses Hotels & Homes

Descripción de la oferta de Trabajo

En MarSenses buscamos incorporar un/a Jefe de partida para la cocina de nuestro hotel MarSenses Rosa del Mar Hotel & Spa ubicado en Palmanova, Mallorca.

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

Somos una organización comprometida con la igualdad de oportunidades, el bienestar y la mejora continua de la calidad de vida laboral, valores que se reflejan en la certificación Great Place To Work, y con el firme convencimiento de que la diversidad y la inclusión enriquecen nuestros equipos y mejoran nuestra forma de trabajar.

Todas las candidaturas serán valoradas exclusivamente en base a criterios profesionales, garantizando un entorno laboral seguro, respetuoso y libre de cualquier tipo de discriminación.

Sector industrial

Turismo Hotelaría

Ubicación del puesto de trabajo

Palmanova, Mallorca, Islas Baleares, España

Fecha de publicación

5 de junio de 2026

Responsabilidades

- Controlar el stock, almacenamiento y estado de los productos, informando de necesidades o incidencias.
- Mantener la cocina en óptimas condiciones de orden, limpieza y gestión de residuos.
- Preparar y presentar los platos según estándares, incluyendo la correcta información de alérgenos y apoyo en buffets.
- Reportar incidencias relacionadas con seguridad alimentaria o abastecimiento.
- Coordinarse con otros departamentos para el correcto desarrollo del servicio.
- En caso de tener equipo a cargo, liderar, formar, motivar y mantener una comunicación fluida con el personal y la dirección.
- Promover el cumplimiento de la política de sostenibilidad y del sistema de gestión ambiental.
- Garantizar el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, PRL, APPCC y manipulación de alimentos.

¿Qué buscamos?

- Experiencia profesional mínima de 3 años ocupando un puesto de cocinero/a elaborando platos de la partida asignada.
- Valorable titulación de grado superior en cocina y/o similares.
- Necesario nivel de inglés básico.
- Buscamos una persona con capacidad de trabajo en equipo, eficiencia y comunicación.

Beneficios de trabajar en MarSenses

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 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.

Además, contarás con un programa de descuentos exclusivos para el personal de MarSenses.

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

crecimiento y el bienestar!