

Busquem un cuiner/a per incorporar-se al nostre equip de manera estable.

Ref.204524 - 24/09/2026 - Comarca Alt Empordà

Descripció de l'oferta

Si tens experiència en hotels o restaurants amb servei elaborat , gaudeixes treballant en un entorn dinàmic i apostes per la formació contínua, volem conèixer-te.

Funcions i requisits de la vacant

- Preparar i cuinar plats seguint les receptes establertes.
- Controlar temps de cocció i presentació dels plats.
- Supervisar la qualitat dels ingredients i matèries primeres.
- Col·laborar en l'organització del treball de l'equip de cuina, orientant a ajudants i auxiliars. Controlar i fer seguiment de productes crus i cuinats, etiquetat amb dates de caducitat.
- Complir i fer complir les normes d'higiene i seguretat alimentària (*APPCC).
- Gestionar l'estoc de productes i comunicar necessitats al responsable.
- Participar en la planificació del menú i dietes del personal juntament amb el cap de cuina.
- Assegurar la neteja i l'ordre de la zona de treball.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: 9-17h.

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)

Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Professions de la feina

Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible Experiència prèvia demostrable com a cuiner/a en partides calentes. Preferiblement en hotel o restaurant amb servei elaborat.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Descripció: Hotel