

CAMARERO/A - COCINERO/A

Ref.195722 - 09/08/2025 - Platja d'Aro (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

COCINA:

ejecuta ordenes del chef, prepara las recetas establecidas por la organización.

Determina la calidad de las materias primas necesarias, comprueba la calidad y la cantidad.

Almacena las materias primas recibidas y se encarga de conservarlas perfectamente.

Manipula, prepara y conserva todo tipo de alimentos crudos, semielaborados y elaborados.

Prepara y presenta los platos.

Prepara servicios tipo buffet o autoservicio.

Vela por el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias

Supervisa el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene en el trabajo.

Controla la limpieza del área de trabajo de la que es responsable..

Cumple con los objetivos de calidad y coordinación del cumplimiento de los estándares de gestión para la obtención la certificación UNE ISO9001 y certificación Biosphere.

Sigue la normativa de seguridad e higiene, la formación y promoción entre su personal.

SALA:

Realizar de manera cualificada el servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento de restauración, de manera cualificada, autónoma y responsable. Tiene que atender debidamente los pedidos de la clientela, velar por la calidad en todos los detalles del servicio y respetar las normas de seguridad e higiene propias de su trabajo.

Se encarga de la preparación de las mesas, de su organización, de la correcta disposición de las sillas y la preparación de todo el servicio de mesa.

Se ocupa de que la vajilla, la cristalería, la cubertería y la mantelería estén en estado óptimo y preparadas antes y después de cada servicio. Recibe

a los clientes y los ayuda a acomodarse en caso de ser necesario. Atiende las peticiones de los clientes recogiendo el pedido y tramitándolo al servicio de barra o a la cocina del establecimiento. Asesora e informa a los clientes sobre la carta y resuelve las posibles dudas que puedan tener sobre la oferta del establecimiento. Se encarga de proporcionar el servicio, distribuyendo las bebidas y los alimentos encargados por los clientes.

Atiende las posibles reclamaciones.

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: partido y seguido depende de los días

Perspectiva de la feina: contrato fijo o fijo discontinuo

Previsió d'incorporació: 15 dies

Salari: 22.000/ 25.000 depende del cargo

El salari es negociable

negociable según el perfil

Altres dades a destacar: Estamos buscando personas que quieran implicarse en el proyecto de crecimiento profesional que tiene la empresa. Perfiles cuyo valores sean tangibles y que quieran trabajar en un entorno cómodo y motivador.

Proporcionamos mucha formación al personal, por lo que nos gusta también que el perfil sea una persona curiosa e interesada en aprender.

Estudis

És imprescindible	Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme
És valorable	Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Serveis de restauració Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Idiomes

Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)
Anglès - B1 - Intermedi (Imprescindible)
Francès - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cambrer/a
Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible	Es requisito imprescindible haber tenido experiencia en el sector de le Hostelería y seguir queriendo disfrutar de este sector. Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista Anys d'experiència: 3 anys
-------------------	--

Carnets

B
El vehicle propi es requerit

Empresa

Empresa: COSTA BRAVA HOTELS
Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció: SOMOS UNA CADENA HOTELERA, TENEMOS 3 ESTABLECIMIENTOS.
ACTUALMENTE ESTAMOS EN PROCESO DE SELECCION PARA PERSONAL DE SALA Y COCINA.
BUSCAMOS PERSONAS QUE TENGAN VOCACION Y PASION PARA LA HOSTELERIA