

CAP DE CUINA

Ref.194933 - 22/05/2025 - Girona (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

1) CUINER

- Experiència a la cuina, preferiblement amb WOK
- Reproduir plats de les nostres fixes tècniques
- Organització del dia a dia
- Gestió del servei i la cuina
- Treballar amb l'equip per desenvolupar nous plats

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: 40 hores setmanals

Perspectiva de la feina: Total estabilitat, feina estable

Previsió d'incorporació: 15 dies

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Valorable)

Castellà - B2 - Avançat (Valorable)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Experiència laboral

És valorable

És valorable:

- L'experiència en la cuina i la utilització del WOK.
- Facilitat en la comunicació en moments d'alt aforament
- Capacitat de comunicació
- Mantendre la calma en moments d'alta pressió
- Actitud positiva

Nivell d'experiència: Cap de departament

Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Empresa: King Dim Sum

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Important grup agroalimentari, Euromet Agrofood S.A., per a l'obertura del nou espai gastronòmic al centre de Girona, li urgeix trobar Cap de Cuina, dedicació completa 40 setmanals de dilluns a dissabte, diumenge festius