

CAP DE CUINA

Ref.199225 - 26/12/2025 - Comarca Baix Empordà

Funcions i requisits de la vacant

Actualment, el Mas Pi està buscant un cap de cuina amb moltes ganes, energia i capacitat de lideratge per incorporar-se al seu equip. Es busca una persona amb experiència demostrable, capaç de portar i motivar un equip de cuina, mantenint un alt nivell d'organització, ordre i eficiència.

El/la candidat/a ideal haurà de:

Saber treballar amb una estructura de menús estandarditzats.

Tenir coneixements sòlids en escandalls, gestió de costos i control de marges.

Conèixer i aplicar correctament els protocols d'APPCC.

Mostrar una gran capacitat d'organització, planificació i lideratge.

Mantenir un entorn de treball net, estructurat i amb bon ambient d'equip.

El Mas Pi ofereix formar part d'un projecte consolidat, amb una filosofia basada en la qualitat, la constància i el treball ben fet. És una oportunitat per a un/a professional amb visió de futur que vulgui créixer dins d'un restaurant de referència a l'Empordà.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: De dilluns a dimecres: torn de matí. A partir de dijous o divendres i caps de setmana: torn partit (matí i vespre).
Dies de descans segons calendari i organització del restaurant.

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: 1 mes

Salari: 26000-30000€ bruts anuals

Estudis

És valorable

Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina
Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)
Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Valorable)

Castellà - C1 - Funcional (Valorable)

Coneixements necessaris

Comandes

Compres

Excel

Professions de la feina

Cap de cuina

Experiència laboral

És valorable

Experiència prèvia com a cap de cuina o segon/a de cuina en restaurants amb un volum mitjà-alt de serveis.

Haver treballat amb menús estandarditzats, escandalls i gestió de costos.

Coneixement pràctic i aplicació dels protocols APPCC.

Experiència en coordinació i lideratge d'equips de cuina.

Capacitat demostrada per organitzar, planificar i mantenir l'ordre en tots els processos de producció.

Valorables coneixements en gestió de compres i proveïdors.

Nivell d'experiència: Cap de departament

Anys d'experiència: 4 anys

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Empresa: RESTAURANT MAS PI

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: El Restaurant Mas Pi, situat a Verges, és un establiment amb un fort arrelament al territori i una oferta gastronòmica basada en la cuina tradicional catalana amb tocs actuals. Es tracta d'un espai amb encant, envoltat de natura, ideal tant per a àpats diaris com per a celebracions i esdeveniments.