

## Cap de cuina

Ref.201176 - 01/05/2026 - Comarca Gironès

### Descripció de l'oferta

---

Oferim feina estable amb jornades de 40 hores setmanals i 2 dies lliures consecutius.

### Funcions i requisits de la vacant

---

Funcions principals:

- Planificar, organitzar i supervisar totes les operacions de cuina
- Proposar oferta gastronòmica amb els requeriments de l'establiment
- Gestionar i liderar l'equip de cuina amb organització dels torns, formació i motivació
- Control dels costos, estocs i gestió de comandes amb els proveïdors
- Garantir el compliment de les normes d'higiene (APPCC) i seguretat laboral
- Coordinació amb la resta dels departaments de l'hotel

Requisits:

Requisits:

- Experiència mínima de 2 anys com a cap de cuina o responsabilitat similar
- Formació en cuina y gastronomia
- Capacitat de lideratge, organització i presa de decisions
- Disponibilitat horària
- Imprescindible residència propera
- Coneixements de gestió d'un equip i organització del departament de cuina

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** Horari rotatiu

**Perspectiva de la feina:** Posició estable i amb possibilitats de creixement.

**Previsió d'incorporació:** Immediat

### Estudis

---

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Hoteleria i Turisme  
FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

### Idiomes

---

Català - A1 - Principiant (Valorable)  
Castellà - B2 - Avançat (Valorable)

### Professions de la feina

---

Ajudant/a de cuina

Cap de cuina

Cuiner/a

## Experiència laboral

---

És valorable Experiència valorable de 2 anys com a cap de cuina

Nivell d'experiència: Cap de departament

Anys d'experiència: 2 anys

## Empresa

---

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Hoteleria