

CAP DE CUINA/ CUINER

Ref.203788 - 03/08/2026 - Comarca Alt Empordà

Funcions i requisits de la vacant

- Cuinar i coordinar el servei de cuina d'un centre educatiu que elabora aproximadament 600 menús diaris.
- Garantir el bon funcionament de la cuina, la qualitat dels àpats, el compliment de les normes de seguretat alimentària i la correcta organització de l'equip.
- Participar en la revisió dels menús i proposar millores en l'organització i el funcionament del servei.
- Controlar la recepció, l'emmagatzematge i la conservació de les matèries primeres.
- Gestionar les comandes, l'estoc, els inventaris i la rotació dels productes.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: 7:30H A 15H

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: 1 mes

Salari: 24.000/28.000 BRUT ANUAL

14 PAGUES

Altres dades a destacar: Vacances: Nadal, Setmana Santa, ponts i 1 mes a l'estiu (juliol/agost)

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Experiència laboral

És valorable Experiència mínima de 4 anys com a cuiner/a en cuines professionals.

Es valorarà especialment l'experiència en cuines de gran volum, restauració col·lectiva, menjadors escolars, hospitals o residències.

Experiència en l'elaboració simultània d'un nombre elevat de menús i en el compliment dels temps de producció i servei.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 4 anys

Empresa

Empresa: CENTRE ESCOLAR EMPORDÀ

Formació / Educació

Descripció: Centre Escolar Empordà, SCCL -cooperativa de pares

Activitat: ensenyament

Etales: llar, infantil, primària, ESO, batxillerat, CFGM d'activitats comercials i CFGS de màrqueting i publicitat

Consulta la web: www.cemporda.org per conèixer el projecte educatiu