

Cap de Cuina - Hotel de 4*

Ref.200103 - 13/01/2026 - Comarca Maresme

Descripción de l'oferta

Feina estable en un gran grup hoteler

Funcions i requisits de la vacant

Seleccionamos, para un importante grupo hotelero cliente, un/a Jefe/a de Cocina Operativo/a para un hotel 4 estrellas con alta ocupación y picos intensos de servicio (más de 1.000 comensales en determinados momentos). Buscamos una persona que disfrute ?en el pase?, que cocine, con liderazgo práctico y foco absoluto en calidad constante, orden y ritmo.

La incorporación prevista es febrero - marzo 2026, con voluntad de precontrato con anterioridad.

Por qué te puede interesar

Proyecto estable dentro de un grupo consolidado, con cocina estructurada y margen real para optimizar.

Rol con visibilidad: trabajarás en coordinación directa con el Chef Corporativo para implantar estándares y mejoras.

Entorno profesional donde se valora la operativa bien ejecutada: servicio fluido, equipos cohesionados y procesos claros.

Tu misión

Garantizar un servicio de buffet consistente y eficiente, liderando al equipo desde la operativa diaria: cocinar, supervisar, organizar y asegurar que cada turno funcione como un reloj (producción, reposiciones, limpieza, seguridad alimentaria y coordinación).

Qué harás (responsabilidades clave)

Dirigir la operativa completa de cocina, priorizando orden, limpieza y control del servicio.

Coordinar un equipo experimentado y estable: asignación de partidas, seguimiento, feedback y cohesión.

Planificar propuestas de menú y rotaciones, cuidando calidad, presentación, tiempos y mermas.

Gestionar compras y aprovisionamiento: stock, rotación, caducidades, almacenamiento y uso del producto.

Asegurar el cumplimiento estricto de APPCC, higiene, trazabilidad y gestión de alérgenos e intolerancias.

Detectar oportunidades de mejora (layout, flujos, mise en place, reposiciones, fichas técnicas) y ejecutarlas con Dirección.

Participar en formación interna para consolidar estándar y asegurar continuidad del equipo.

¿Qué te hace destacar?

Experiencia sólida como Jefe/a de Cocina en hoteles grandes y buffet de alta producción.

Estilo de liderazgo práctico: presencia real en cocina, exigencia sana y capacidad para ?ordenar sin frenar?.

Excelentes habilidades de planificación, organización y priorización en entornos de volumen.

Dominio de normativa sanitaria y gestión de alérgenos/intolerancias.

Perfil resolutivo, sereno bajo presión y con buena comunicación con sala/dirección.

Importante: por necesidades de horario partido, necesitamos a alguien de la zona o con cercanía real (no viable con desplazamientos largos).

¿Qué te ofrecemos?

Contrato fijo discontinuo: aprox. 8 meses de actividad + vacaciones.

Retribución muy interesante + variable por objetivos.

Horario partido

Soporte total del Chef Ejecutivo

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: Partit, residència a prop de Sta Susanna

Perspectiva de la feina: Indefinida, 8-9 meses / any d'activitat

Previsió d'incorporació: + d'un mes

Estudis

Es valorable

Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)

Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Segon/a de cuina

Experiència laboral

No es requereix experiència professional

Empresa

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Empresa de selecció de personal i headhunting.