

Cap de cuina jornada completa

Ref.191569 - 02/12/2024 - Comarca Gironès

Descripció de l'oferta

tenir la possibilitat de treballar en un molt bon ambient de treball i tenir estabilitat econòmica

Funcions i requisits de la vacant

busquem una persona que administri la cuina que faci gestió de comandes i gestioni la carta de plats, saber cuinar menjar típic de la zona i tenir experiència demostrable

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: 8:00-16:00

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: 15 dies

Salari: 1.574,54

hores extra a part

Altres dades a destacar: es busca cuiner/a amb experiència i ganes d'embarcar-se en un nou projecte, es valora molt la implicació en el projecte i amb el temps es pot negociar el sou

Idiomes

Català - C2 - Expert (Valorable)

Castellà - C2 - Expert (Valorable)

Anglès - A1 - Principiant (Valorable)

Coneixements necessaris

Carnet manipulador/a d'aliments

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És imprescindible experiència necessària

Nivell d'experiència: Personal no qualificat

Anys d'experiència: Entre 5 i 10 anys

Carnets

BE

Empresa

Sector: Comerç

Descripció: reobertura d'un restaurant dedicat a menjar casolà de la zona amb molta història