

CAP DE CUINA POLIVALENT

Ref.204107 - 02/09/2026 - Comarca Baix Empordà

Descripció de l'oferta

Si ets una persona apassionada per la cuina amb capacitat de lideratge i busques formar part d'un projecte consolidat amb feina garantida per tot l'any i bon ambient de treball, ets tu la persona que estem cercant!

Funcions i requisits de la vacant

Busquem incorporar al nostre equip un/a cap de cuina amb experiència demostrable, apassionat/da per la cuina catalana i de proximitat, amb energia i capacitat de lideratge. Es busca una persona compromesa, 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.

Oferim 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 que busqui estabilitat laboral i consolidar-se en un projecte amb feina garantida per tot l'any, 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: Immediat

Salari: 30000€ bruts anuals

El salari es negociable

Altres dades a destacar: Possibilitat d'allotjament a la zona.

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)
Anglès - A1 - Principiant (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 requerit

Empresa

Sector:	Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció:	Restaurant.