

## Cap de Cuina- Sector Càterings (Intensiu Matins)

Ref.201800 - 26/04/2026 - Comarca Maresme

### Descripció de l'oferta

---

Empresa del sector gastronòmic, amb una trajectòria consolidada i orientada a la qualitat, busca incorporar un/a Cap de Cuina amb experiència en cuina de producció i càtering.

La persona seleccionada assumirà la responsabilitat de coordinar l'àrea de cuina, garantir el bon funcionament operatiu i impulsar el desenvolupament de propostes gastronòmiques, assegurant uns alts estàndards de qualitat i organització.

### Funcions i requisits de la vacant

---

- Organitzar i supervisar el funcionament diari de la cuina, assegurant una producció eficient i alineada amb els estàndards de qualitat.
- Planificar les necessitats de producció, definir escandalls i optimitzar els recursos i processos.
- Desenvolupar, revisar i implementar noves propostes gastronòmiques, menús i plats.
- Coordinar, motivar i liderar l'equip de cuina, vetllant pel bon ambient i el rendiment del grup.
- Garantir la qualitat final de les elaboracions, tant a nivell de presentació com de coherència del producte.
- Utilitzar eines digitals de gestió per a l'organització, el control i el seguiment de la producció.
- Treballar de manera transversal amb altres àrees internes per assegurar el correcte desenvolupament dels serveis.
- Vetllar pel compliment de la normativa d'higiene, seguretat alimentària i protocols sanitaris vigents.

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Horari:** Torn fix de 6:00 a 14:00 o de 7:00 a 15:00. En moments puntuals l'horari podria variar segons necessitats.

**Perspectiva de la feina:** Contracte directe per empresa

**Salari:** 35.000-40.000€ segons vàlua

El salari es negociable

**Altres dades a destacar:** Sisplau, contesta les preguntes que formulem i adjunta un CV que estigui actualitzat. Gràcies

### Estudis

---

És valorable

- Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme
- FP II amb titulació Hoteleria i Turisme
- Certificats Professionals amb titulació Direcció y producció en cuina (HOTR0110)
- Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)
- Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
- Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina

### Idiomes

---

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

### Professions de la feina

---

Cap de cuina

Cuiner/a

## Experiència laboral

---

És imprescindible Experiència sòlida en cuina de producció i serveis de càtering o experiència acreditada en cuina

Nivell d'experiència: Cap de departament

Anys d'experiència: 5 anys

## Carnets

---

B

El vehicle propi es requereix

## Altres requeriments

---

- Capacitat per coordinar i motivar equips de treball de manera efectiva.
- Perfil creatiu i proactiu, amb iniciativa per desenvolupar noves propostes culinàries.
- Bona organització i habilitat per planificar tasques, recursos i processos.
- Coneixement o facilitat d'aprenentatge d'eines digitals de gestió i control de la producció.
- Compromís amb la qualitat, responsabilitat i actitud professional en el lloc de treball.

Zona geogràfica : Preferentment domicili a Selva/Maresme/Vallès Oriental

## Empresa

---

**Empresa:** GRUP ORGANIGRAMA

**Sector:** Recursos humans: selecció de personal ? headhunting

**Descripció:** Organigrama SLU: recursos humans, selecció de personal, formació empresarial, psicologia industrial.

L'equip de consultors experts en selecció de personal d'Organigrama disposem d'una àmplia i sòlida experiència en serveis de recursos humans per a empreses de primer nivell de tot tipus de sectors. Ens avalen els trenta anys d'experiència, durant el quals hem avaluat més de 100.000 candidats per a més de 10.000 processos de selecció.