

Cocinero/a

Ref.200731 - 22/04/2026 - Barcelona (Barcelona)

Funcions i requisits de la vacant

Pimec selecciona para empresa familiar con más de 125 años de historia, ubicada en el corazón de uno de los mercados más tradicionales de la ciudad de Barcelona, un/a COCINERO/A

¿Cuáles serán tus principales responsabilidades?

- Manipulación y preparación del bacalao según los estándares de la empresa.
- Elaboración de platos calientes para la barra degustación y los pre-cocinados de la tienda.
- Preparación de sanfaina y otros acompañamientos tradicionales.
- Corte, pelado y preparación de verduras (cebolla, pimientos, tomate y otros ingredientes necesarios).
- Preparación de salsas para acompañar el bacalao, siguiendo las recetas establecidas.
- Mantenimiento del orden y limpieza del espacio de trabajo y de utensilios, herramientas, cazuelas y maquinaria utilizada.
- Control básico del estado y conservación de los alimentos.

¿Qué habilidades y conocimientos son necesarios para la posición?

- Preferentemente con formación en Cocina o Gastronomía (Grado Medio en Cocina y Gastronomía o similar).
- Curso de Manipulador/a de Alimentos.
- Experiencia como cocinero/a y habituado/a a la elaboración de recetas tradicionales a base de bacalao, como buñuelos, bacalao con sanfaina y preparación de salsas específicas de acompañamiento.
- Dominio del catalán y castellano.

¿Qué beneficios te aportará la empresa?

- Trabajo en un entorno gourmet, auténtico y con productos de alta calidad.
- Contrato indefinido.
- Estabilidad laboral en una empresa con sólida trayectoria profesional.
- Jornada completa: de martes a sábado de 9 a 17h.
- Salario: 20.000€ brutos anuales.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: De martes a sábado de 9 a 17h

Perspectiva de la feina: Estable

Previsió d'incorporació: Inmediat

Salari: 20.000€ bruts anuals

Estudis

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)

Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible

-Preferentemente con formación en Cocina o Gastronomía (Grado Medio en Cocina y Gastronomía o similar).

-Curso de Manipulador/a de Alimentos.

-Experiencia como cocinero/a y habituado/a a la elaboración de recetas tradicionales a base de bacalao, como buñuelos, bacalao con sanfaina y preparación de salsas específicas de acompañamiento.

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 3 anys

Empresa

Empresa: PIMEC

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Patronal de Micro, Petita i Mitjana Empresa de Catalunya