

## Cocinero/a

Ref.200731 - 09/06/2026 - 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