

## CREPER/A POLIVALENT ? CAMPANYA MARÇ A SETEMBRE (40 H)

Ref.200975 - 30/04/2026 - Comarca Vallès Oriental

### Descripció de l'oferta

---

Som un negoci petit que hem construït des de zero, amb molta dedicació i molt respecte pel que fem. No busquem només algú que vingui a complir un horari; busquem algú que vulgui treballar amb nosaltres, no per nosaltres.

La planxa és al mig de la sala. El client veu com treballem, com ens parlem, com ens movem. Per això per a nosaltres és tan important la manera de fer com el que fem.

Ens agrada quan un servei surt rodó i es nota que l'equip ha estat coordinat. Ens agrada veure que el client marxa tranquil, còmode, ben atès. I ens agrada treballar amb persones que també valoren això.

Si hi ha encaix, ens agrada repetir temporada rere temporada. Ens interessa construir equip, no anar canviant cares cada any.

Aquí es treballa, sí. Però també es comparteix responsabilitat, criteri i orgull pel que surt de la planxa.

### Funcions i requisits de la vacant

---

- ? Elaboració de crêpes dolces i galettes bretones segons els criteris tècnics establerts
- ? Control del punt de cocció, presentació i qualitat del producte
- ? Organització i manteniment de l'ordre a la zona de planxa
- ? Preparació prèvia de mise en place necessària per al servei
- ? Neteja i manteniment de l'espai de treball durant i després del servei
- ? Suport a sala i gelateria quan el volum de servei ho requereixi
- ? Compliment dels protocols interns d'higiene, seguretat alimentària i funcionament operatiu
- ? Col·laboració activa amb l'equip per garantir una experiència fluida al client

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Jornada:** Jornada intensiva

**Horari:** 15-23h

**Perspectiva de la feina:** ? continuïtat en futures temporades

**Previsió d'incorporació:** Immediat

**Salari:** 1500-1700 E bruts/ mensuals

El salari es negociable

plus por variables (ex. bonus actitud sobresaliente).

- Altres dades a destacar:**
- ? Projecte artesanal amb identitat pròpia i cultura d'ofici
  - ? Equip reduït on la comunicació, el respecte i el suport mutu són essencials
  - ? Espai de cuina oberta: el producte i l'actitud formen part visible de l'experiència del client
  - ? Model de treball basat en responsabilitat compartida i coordinació constant entre planxa i sala
  - ? Entorn orientat a la millora contínua i a l'excel·lència en cada servei

- ? Proximitat amb propietat i feedback directe orientat a elevar el nivell del servei
- ? Possibilitat real de continuïtat en temporades futures dins del contracte fix discontinu

Busquem persones que entenguin cada servei com una oportunitat de construir experiència i que trobin sentit en veure que el client se sent ben atès i còmode.

Valorem especialment aquells perfils que se senten implicats en el resultat final i que connecten amb la satisfacció de fer que les coses passin bé ? no només perquè toca, sinó perquè els importa.

## Estudis

---

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Serveis de restauració  
Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

## Idiomes

---

Català - C2 - Expert (Imprescindible)  
Castellà - C2 - Expert (Imprescindible)  
Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)  
Francès - B1 - Intermedi (Valorable)

## Professions de la feina

---

Cambrer/a  
Cuiner/a  
Cuiner/a - planxista

## Experiència laboral

---

És valorable Es valorarà experiència prèvia (aprox. 1 any) en creperia, planxa o cuina amb elaboració de producte al moment.

Serà especialment rellevant haver desenvolupat funcions com:

- ? Elaboració de crêpes o productes similars a la planxa amb responsabilitat directa sobre el resultat final
- ? Control precís del punt de cocció i constància en la qualitat
- ? Ordre i cura de l'espai de treball durant el servei
- ? Coordinació fluida amb sala en entorns dinàmics
- ? Capacitat de mantenir serenitat i criteri en moments d'intensitat

Valorem experiència en restauració comercial, especialment en espais on el producte s'elabora de cara al públic i forma part visible de l'experiència.

La planxa és part de l'escena.

El client veu com treballem.

La manera de moure'ns, de comunicar-nos i de sostenir el ritme també construeix hospitalitat.

Per això, busquem perfils que entenguin que la tècnica i l'actitud són inseparables.

L'experiència és valorable, però no imprescindible.

També considerarem candidatures sense trajectòria prèvia si demostren sensibilitat pel producte, disciplina, capacitat d'aprenentatge i voluntat real de formar part d'un equip que treballa amb responsabilitat compartida.

Busquem algú que entengui que cada servei deixa empremta; en el client i en el projecte.

**Nivell d'experiència:** Tècnic / Especialista

**Anys d'experiència:** 1 any

## Altres requeriments

---

- ? Compromís real durant tot el període de campanya
- ? Responsabilitat en el compliment d'horaris
- ? Capacitat de mantenir ordre i concentració en serveis d'intensitat elevada
- ? Actitud col·laborativa i predisposició a reforçar altres àrees quan el servei ho requereixi
- ? Comunicació respectuosa i constructiva amb l'equip
- ? Cura de la imatge professional i de l'espai de treball
- ? Capacitat d'acceptar criteris i voluntat de millora contínua
- ? Sensibilitat pel producte artesanal i pel detall

## Empresa

---

**Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració

**Descripció:** Creperia bretona i Gelats Artesans.