

Cuiner/a ? Horari Intensiu de Matins de dilluns a divendres | Calendari Escolar

Ref.203355 - 15/07/2026 - Girona (Girona)

Descripció de l'oferta

Centre educatiu busca incorporar un/a Cuiner/a per formar part de l'equip de cuina a partir de l'1 de setembre.

La persona seleccionada treballarà sota la coordinació del/la Cap de Cuina, participant en l'elaboració dels àpats diaris i vetllant pel compliment dels estàndards de qualitat, higiene i seguretat alimentària.

Busquem una persona responsable, organitzada i amb experiència en cuina col·lectiva o restauració, que gaudeixi treballant en equip i valori la possibilitat de tenir un horari estable.

Funcions i requisits de la vacant

Funcions i requisits de la vacant:

Elaboració i preparació dels àpats diaris.

Suport al/la Cap de Cuina en l'organització del servei.

Preparació de matèries primeres i elaboracions.

Mantenir l'ordre, la neteja i la correcta organització de la cuina.

Complir la normativa d'higiene, seguretat alimentària i APPCC.

Col·laborar amb la resta de l'equip per garantir un servei de qualitat.

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: De dilluns a divendres de 7:30 a 15:30h

Perspectiva de la feina: contracte fixe per empresa

Salari: 19.000€ bruts anuals

El salari es negociable

Altres dades a destacar: Horari intensiu de matins.

No es treballen caps de setmana ni festius.

Calendari laboral vinculat al curs escolar.

Vacances durant el mes d'agost, Nadal i Setmana Santa.

Bon ambient de treball i equip consolidat.

Posició ideal per a persones que busquen estabilitat i conciliació.

Estudis

És imprescindible

Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)

Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Cuiner/a

Cuiner/a - planxista

Experiència laboral

És imprescindible

Experiència com a cuiner/a.

Cuina col·lectiva, escoles, residències o restauració.

Coneixements de normativa APPCC.

Capacitat de treball en equip.

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B

Empresa

Empresa: ORGANIGRAMA

Sector: Recursos humans: selecció de personal ? headhunting

Descripció: A Organigrama som una empresa de selecció de personal amb més de 30 anys d'experiència connectant talent i empresa.

En inscriure't a aquesta oferta, el teu CV serà revisat pel nostre equip de consultors especialitzats, que valoraran la teva trajectòria professional, les teves motivacions i el teu potencial de creixement, així com l'encaix amb els requeriments específics del lloc de treball.

Al llarg de la nostra trajectòria hem avaluat més de 150.000 candidatures en més de 20.000 processos de selecció, sempre amb la voluntat de generar encaixos sòlids i coherents, vetllant tant per les necessitats de l'empresa com pel desenvolupament professional de cada candidat/a.

Si busques una nova oportunitat i vols que la teva candidatura sigui valorada amb criteri professional, rigor i mirada humana, a Organigrama t'hi acompanyem.