

CUINER/A

Ref.178769 - 06/03/2023 - Girona (Girona)

Descripció de l'oferta

Projecte estable i de llarga durada. La persona seleccionada, es responsabilitzarà d'elaborar els plats de la carta típics de la gastronomia catalana sota la supervisió del cap de cuina. Entorn de treball agradable.

Funcions i requisits de la vacant

Funcions de la vacant:

- Elaboració dels plats considerant la qualitat i la quantitat establerta
- Gestionar el temps de cocció i preparació dels aliments
- Tasques de neteja de la cuina després del servei i quan es requereixi.
- Organitzar la logística d'entrada i sortida de plats a sala
- Mantenir i controlar el compliment de les normes de salut, higiene i seguretat alimentària.

Requisits

- Ser capaç d'organitzar-se i prendre decisions amb rapidesa.
- Capacitat de treballar sota pressió quan es requereixi.
- Visió de la professió a llarg termini (projecte estable).
- Habilitats pel treball en equip i bona comunicació amb els companys/es.
- Seguir els estàndards en higiene i seguretat alimentària.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Migdia de dimarts a diumenge +
divendres i dissabte nits + 1 dia rotatiu
de festa

Perspectiva de la feina: Estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Altres dades a destacar: Projecte estable i de llarga durada, en el marc d'un projecte important de cultura i gastronomia catalana.

Estudis

És valorable

Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)
Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Imprescindible)

Professions de la feina

Cuiner/a

Experiència laboral

És valorable 2 anys

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Empresa: LA FONDA D'EL FOMENT DE GIRONA

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: El Foment de Girona és un complex cultural amb espais dedicats a la formació, al lleure, a la gastronomia, al debat, a la reflexió... amb l'objectiu de fomentar la cultura, la llengua, la història i la gastronomia catalana.

La Fonda és el segon espai de restauració d'El Foment juntament amb la Taverna, on es poden degustar plats amb productes d'arreu del país i envoltats de cultura catalana.