

Cuiner/a

Ref.197072 - 23/08/2025 - L'Escala (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

Estàs buscant un nou repte professional? Tens experiència treballant a cuina? Si la resposta és sí, aquesta oferta és per tu!

Des d'Adecco Girona estem cercant a un/a Cuiner/a per un petit bar/restaurant situat a L'Escala. Busquem a una persona compromesa, bona actitud i amb moltes ganes de treballar, i poder aportar noves idees. Durant la temporada d'estiu es treballarà de nits, i la resta de l'any la persona se centrarà en fer esmorzars/dinars. Funcions:

Funcions:

- Preparar i cuinar els plats segons la carta del restaurant, amb els estàndards de qualitat demanats.
- Mantenir la cuina i la zona de treball neta i ordenada, complint amb les normatives d'higiene i seguretat alimentària.
- Controlar l'estoc d'ingredients, i fer les comandes quan sigui necessari.
- Col·laborar amb l'equip per garantir un servei eficient.
- Proposar noves idees a la cara, si és necessari.

Requisits:

- Experiència prèvia a cuina, mínim 2 anys.
- Estudis de GM o GS relacionats amb cuina.
- Capacitat per treballar en equip.
- Coneixements en normes d'higiene i seguretat alimentària.
- Disponibilitat horària de dilluns a diumenge, de 16-24h.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: 16h a 24h

Perspectiva de la feina: Estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: 18.000

Estudis

És valorable

Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible

Es valorara un any d'experiència mínim.

Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B

Empresa

Empresa: ADECCO TT

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Empresa de recursos humans especialitzada en Selecció , Formació i Treball Temporal .