

## Cuiner/a a l'Empordà, estabilitat i organització.

Ref.202200 - 12/05/2026 - Comarca Baix Empordà

### Descripció de l'oferta

---

Cuina organitzada, bon ambient i projecte estable.

Treballem amb ritme, però amb cap.

Aquí es ve a fer-ho be.

### Funcions i requisits de la vacant

---

Funcions:

- Preparació de mise en place abans servei.
- Execució de plats durant servei (processos clars i organitzats).
- Mantenir ordre, neteja i ritme de partida.
- Treball en equip.

Requisits:

- Mínim 1-2 anys experiència.
- Actitud, ritme i responsabilitat.
- Compromís.
- Puntualitat.

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** de dimarts a diumenge. Entre setmana tan sols sopars.

**Perspectiva de la feina:** Feina estable i possibilitat de fix indefinit.

**Salari:** 2.170€

Amb bona projecció a futur.

**Altres dades a destacar:** Feina de maig a octubre per 2026, contracte fix discontinu. Al 2027 arranquem al febrer. Possibilitat de fix indefinit tot l'any i d'objectius a l'estiu.

### Estudis

---

És imprescindible      ESO amb titulació ESO

### Idiomes

---

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)  
Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

### Professions de la feina

---

Ajudant/a de cuina

Cap de cuina

Cuiner/a

## Experiència laboral

---

És imprescindible

Experiència amb plats calents, plantxa, paelles i gestió de comandes.

Gestió de stock, preparacions i actitud proactiva.

**Nivell d'experiència:** Càrrec intermedi / Encarregat

**Anys d'experiència:** 1 any

## Carnets

---

B

El vehicle propi es requereix

## Empresa

---

**Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració

**Descripció:** Les nostres cartes van acord amb la nostre filosofia, el qual és una barreja de cultures