

Cuiner/a amb experiència

Ref.201768 - 25/04/2026 - Comarca Pla de l'Estany

Funcions i requisits de la vacant

Estem cercant un perfil de cuina, per unir-se al nostre equip. La persona seleccionada treballarà amb un contracte indefinit.

Els torns seran seguits, i hi haurà dos dies de festa consecutius.

Responsabilitats:

- Preparació i elaboració de plats segons carta
- Control de qualitat del producte i presentació dels plats
- Organització i mise en place del servei
- Coordinació amb la resta de l'equip de cuina
- Compliment de normatives d'higiene i seguretat alimentària (APPCC)
- Neteja i manteniment de l'espai de treball
- Optimització de recursos i minimització del malbaratament
- Capacitat per treballar sota pressió en serveis amb volum

Requisits:

- Experiència prèvia com a cuiner/a (imprescindible).
- Capacitat per treballar de forma autònoma i en equip.
- Compromís amb la satisfacció del client.

Oferta:

- Sou a valorar segons l'experiència del candidat/a.
- Jornada a valorar en funció de la necessitat del local.
- Horari a concretar amb el candidat/a.
- Incorporació immediata en un equip jove i dinàmic.

Si esteu interessats a unir-vos al nostre equip, no dubteu a aplicar!

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada:

Jornada completa

Horari: De dilluns a diumenge amb dos dies de descans

Perspectiva de la feina: Estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible Experiència prèvia com a Cuiner/a
Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista
Anys d'experiència: 1 any

Carnets

B

El vehicle propi es requereix

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: RESTAURACIÓ