

Cuiner/a amb experiència per a hotel de 4 estrelles ubicat a Cantallops (Alt Empordà). Jornada Intensiva.

Ref.203783 - 01/08/2026 - Comarca Alt Empordà

Descripció de l'oferta

T'apassiona la cuina i busques estabilitat laboral en un entorn dinàmic? Uneix-te al nostre equip!

Descripció del lloc:

Som un hotel de 4 estrelles ubicat a l'Alt Empordà.

Busquem un/a cuiner/a apassionat/da per la gastronomia i amb experiència demostrable per incorporar-se al nostre equip a partir del Març, amb un contracte fix-discontinuu (amb possibilitat de Fixe-Indefinit), a jornada completa. La persona seleccionada serà responsable de la preparació i elaboració de plats, assegurant-ne la qualitat i la presentació, complint amb les normatives d'higiene i seguretat alimentària.

Si gaudeixes treballant en un ambient dinàmic i tens habilitats per oferir experiències culinàries d'alta qualitat, t'estem buscant!

Responsabilitats principals:

- ? Preparar, cuinar i presentar plats segons els estàndards de l'hotel.
- ? Col·laborar en la creació de menús i suggeriments gastronòmics.
- ? Garantir el compliment de les normatives d'higiene i seguretat alimentària (APPCC).
- ? Supervisar i coordinar l'equip de cuina en absència del cap de cuina.
- ? Gestionar l'aprovisionament i el control d'estoc.

Requisits:

- ? Experiència prèvia a cuina (preferiblement en hotels o restaurants de nivell similar).
- ? Coneixements sòlids en tècniques culinàries i maneig de maquinària de cuina.
- ? Capacitat de treballar sota pressió i en equip.
- ? Compromís amb la qualitat i l'atenció al detall.
- ? Flexibilitat horària i disponibilitat per a treballar en torns rotatius de dilluns a diumenge.
- ? Es valorarà formació a Hostaleria o altres formacions similars.

S'ofereix:

- ? Contracte fix-discontinuu a jornada completa amb possibilitat de Fixe-Indefinit.
- ? Incorporació a partir del Març del 2025.
- ? Salari competitiu d'acord amb experiència i formació.
- ? Ambient de treball dinàmic i professional.

? Oportunitats de desenvolupament dins de lequip.

Si estàs interessat/da, envia'ns el teu currículum actualitzat juntament amb una breu carta de presentació abans del 28 de febrer.

Esperem conèixer-te!

L´hotel aposta per la igualtat d´oportunitats i fomenta un entorn laboral inclusiu.

Funcions i requisits de la vacant

- ? Experiència prèvia a cuina (preferiblement en hotels o restaurants de nivell similar).
- ? Coneixements sòlids en tècniques culinàries i maneig de maquinària de cuina.
- ? Capacitat de treballar sota pressió i en equip.
- ? Compromís amb la qualitat i l'atenció al detall.
- ? Flexibilitat horària i disponibilitat per a treballar en torns rotatius de dilluns a diumenge.
- ? Es valorarà formació a Hostaleria o altres formacions similars.

Condicions que ofereix l'empresa

- Jornada:** Jornada intensiva
- Horari:** 7:30 a 15.30 ó 15:30 a 23:30
- Perspectiva de la feina:** Feina estable per a cada temporada de Març a Gener
- Previsió d'incorporació:** 1 mes
- Altres dades a destacar:** Contracte Fixe-Discontinú.

Estudis

- És valorable
 - Certificats Professionals amb titulació Direcció y producció en cuina (HOTR0110)
 - Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)
 - Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme
 - Certificats Professionals amb titulació Operacions bàsiques de cuina (HOTR0108)
 - Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Idiomes

- Català - C2 - Expert (Valorable)
- Castellà - C2 - Expert (Valorable)

Coneixements necessaris

Carnet manipulador/a d'aliments

Professions de la feina

- Ajudant/a de cuina
- Cap de cuina
- Cuiner/a

Experiència laboral

No es requereix experiència professional

Carnets

B
El vehicle propi es requerit

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció: Cuiner/a a jornada Intensiva per Hotel de 4 estrelles a Cantallops