Cuiner/a amb experiència per a hotel de 4 estrelles ubicat a l'Alt Empordà. Jornada Intensiva.

Ref.203783 - 30/10/2026 - 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, amb un contracte fix-discontinu (amb possibilitat de Fixe-Indefinit), a jornada complerta. 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-discontinu a jornada completa amb possibilitat de Fixe-Indefinit.

? 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 .

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-Discontinu.

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.