

## Cuiner/a amb experiència per a restaurant d'hotel Boutique.

Ref.201067 - 29/04/2026 - Cantallops (Girona)

### Funcions i requisits de la vacant

---

#### FUNCIONS:

- Elaboració i preparació de plats segons la carta i els estàndards de qualitat de l'establiment.
- Organització, planificació i gestió del torn.
- Control d'estocs, comandes i aprofitament de matèries primeres.
- Compliment estricte de les normes d'higiene i seguretat.
- Manteniment de l'ordre i neteja de la cuina i zones de treball.
- Col·laboració amb la resta d'equip i departaments.
- Participació en la creació i millora de plats, suggeriments i menús.

#### REQUISITS:

- ? Experiència prèvia a cuina (preferiblement en hotels o restaurants amb cuina mediterrània).
- ? 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 horaris intensiu de matins oi tardes en torns rotatius de dilluns a diumenge.
- ? Formació en cuina o restauració.
- Vehicle propi per desplaçar-se fins al lloc de treball.

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Jornada:** Jornada intensiva

**Horari:** 7:30 a 15:30 o de 15:30 a 23:30

**Perspectiva de la feina:** Feina estable durant 9-10 mesos de l'any.

**Previsió d'incorporació:** Immediat

**Altres dades a destacar:** Uniforme i dietes alimentàries incloses.

### 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 (Imprescindible)

## Coneixements necessaris

---

Carnet manipulador/a d'aliments

## Professions de la feina

---

Ajudant/a de cuina

Cap de cuina

Cuiner/a

## Experiència laboral

---

És valorable

Experiència mínima de 4 anys com a cuiner en restaurants.

Domini de cuina mediterrània, organització de partida, gestió d'estocs, treball sota pressió, gestió de comanades i compliment de les normes d'higiene i seguretat.

**Nivell d'experiència:** Tècnic / Especialista

**Anys d'experiència:** 4 anys

El vehicle propi es requereix

## Empresa

---

**Empresa:** Hotel Can Xiquet

**Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració

**Descripció:** Hotel amb encant situat a l'Alt Empordà, dedicat a l'allotjament de qualitat, la restauració gastronòmica i l'organització d'esdeveniments, oferint experiències exclusives en un entorn natural privilegiat.