

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

Ref.203112 - 22/06/2026 - Comarca Alt Empordà

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

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

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