EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

Cuiner /a Avançat - Cuina - Ajudant Secció Partida obrador (Bona oportunitat, Persona confiança amb 2.5d festa/SET) Girona

Ref.204421 - 28/10/2026 - Girona (Girona)

Descripció de l'oferta

Amb un clar enfocament empresarial es busca persona de confiança en el sector amb Bons horaris i adaptables, 2.5dies/festa setmana., mantenint els trets essencials de l'ofici. Plantejament estable, on és vol integrar al màxim amb els projectes de l'empresa. Capacitat de treball, rigor i serietat. Combinar lo bo del passat, incorporar lo millor del futur, per reforçar el present, és un dels nostres lemes d'empresa.

PRECISEM respostes a les preguntes indicades.

Funcions i requisits de la vacant

Assistir a les funcions encomanades pel responsables màxims de cuina durant el servei i la direcció, disposant d'un marc d'autonomia per desenvolupar les tasques definides: Control de secció, agenda de necessitats de compres i de treball, planificació de tasques diàries i setmanals, execució de comandes de preparació i servei de passe, coordinació amb altres partides, respecte a organigrama, responsabilitats, processos, procediments, fitxes tècniques, e instruccions de treball. Aplicació de prerequisits i APPCC, PRL, i SGMA.

Possible participació en els tallers de Cuina.

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: Planificacions. 40h+Altres. en 5 dies laborables + 2.5 dies festius /Setmana.
Vacances rotatives.

Perspectiva de la feina: Amb possibilitats de continuïtat

Data: A convenir

Fix + variable

Altres dades a destacar: Important consolidar confiança amb tots els equips per participar dels projectes de futur de l'empresa. 2.5 dies de festa/setmana
Es valoraran també els coneixements d'altres departaments (RRHH, Sala, Compres, Magatzem, Aspectes Comercials,...), així com la visió general d'empresa que es disposi.
L'empresa ofereix regularment formació interna i externa, així com possibilitats de promoció. Es precisa visió empresarial, per al
desenvolupament de projectes, i establir estàndars de qualitat com Iso 9001, Iso 22000, o Iso 14000, amb el dept de SIG.
Existeixen menus interns, vestuaris i dutxes per a personal. No es permet el consum de tabac i begudes alcohòliques.
S'ofereix bon treball d'equip, i gestió amb indicadors de cada procés.

Estudis

És valorable	Graduat/ada amb titulació Direcció Hotelera
	FP II amb titulació Hoteleria i Turisme
	BUP amb titulació BUP

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)
Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)
Anglès - A1 - Principiant (Valorable)

Francès - A1 - Principiant (Valorable)

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina

Cuiner/a

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable

Tot i que es valorarà qualsevol tipus d'experiència, aquest perfil és novedós, per lo que estem oberts. Entenem oportú persones de 30 a 50 anys, amb dedicació prèvia en els obradors, mon alimentari, mon de la cuina, etc,... A qui busqui un perfil de continuitat.

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

AM

Altres requeriments

Bones aptituds intel·lectuals i Competencials: Capacitat per resoldre situacions, lideratge en partida, motivació, formació d'equips, Coneixements de costos, de RRhh, de cuina, de APPCC, de qualitat i normes relacionades, Iso 9001, Iso 14000, Iso 22000, etc,.. do de gents, rigor i serietat, per fer un plantejament a mig i llarg termini. persona de confiança amb 2.5 dies festa/setmana.

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Coneguda Entitat de restauració, amb dilatada experiència en el sector, ubicada al centre de Girona, especialitzada en cuina tradicional, de mercat i suggerències diàries. Amb projectes de creixement i millora,.... amb bons horaris i adaptables de 2.5d fest/setmana