EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

Cuiner /a Avançat - Cuina - Ajudant Secció Partida obrador (Bona oportunitat, persona confiança) Girona

Ref.203336 - 08/09/2026 - Girona (Girona)

Descripció de l'oferta

PERFIL DE CONFIANÇA EN EL SECTOR, amb un clar enfocament empresarial, 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. Bons horaris i adaptables, 2.5dies/festa setmana.

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+HE. en 5 dies laborables + 2 dies festius /Setmana.
Vacances rotatives.

Perspectiva de la feina: Amb possibilitats de continuïtat

Salari: A convenir
Fix + variable

Altres dades a destacar: Important consolidar confiança amb tots els equips per participar dels projectes de futur de l'empresa.
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.

Empresa

Sector:	Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció:	Reconeguda empresa 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