EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

CUINER/A - EMPRESA PÚBLICA DE SALUT DE GIRONA

Ref.203990 - 27/10/2026 - Província Girona

Funcions i requisits de la vacant

-Preparar i cuinar els aliments.

-Preparar els ingredients: rentar, pelar, tallar i pesar.

-Elaborar plats seguint receptes i instruccions.

-Controlar els temps i les temperatures de cocció.

-Mantenir neta i ordenada la cuina.

-Netejar i desinfectar estris, superfícies i equips.

-Controlar l?estoc d?aliments i avisar quan cal reposar productes.

-Conservar correctament els aliments.

-Complir les normes d?higiene i seguretat alimentària.

-Evitar el malbaratament d?aliments.

-Coordinar-se amb la resta de l?equip de cuina.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Horari matins i 1 tarda

Perspectiva de la feina: Segons necessitats del servei

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: Segons conveni SISCAT

Estudis

És imprescindible	Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Empresa

Empresa: INSTITUT D'ASSISTENCIA SANITARIA

Sector: Sanitat / Medicina / Serveis Socials

Descripció: EMPRESA DEL SECTOR SANITARI