

CUINER/A - EMPRESA PÚBLICA DE SALUT DE GIRONA

Ref.203990 - 20/08/2026 - 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.
- Cumplir 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

Sector: Sanitat / Medicina / Serveis Socials

Descripció: EMPRESA DEL SECTOR SANITARI