

Cuiner/a polivalent ? hotel amb encant rodalies de Girona -Intensiu Matins

Ref.202581 - 20/05/2026 - Comarca Gironès

Funcions i requisits de la vacant

Petit hotel amb encant situat en un entorn privilegiat de muntanya, tranquil, a prop de Girona, busca una persona que sàpiga cuinar i gaudeixi fent-ho, amb experiència en preparació de plats i sensibilitat pel detall. No es tracta només de donar suport a cuina, sinó d'incorporar algú amb autonomia, criteri i interès per la cuina, que pugui aportar qualitat al servei del dia a dia a de donar suport principalment a la cuina i, de manera complementària, en tasques de neteja i manteniment dels espais.

La persona seleccionada dedicarà la major part de la jornada a tasques relacionades amb la cuina, preparació de plats i organització de l'espai de treball, combinant-ho amb suport en neteja, ordre i planxa segons les necessitats del dia a dia de l'hotel.

Busquem una persona responsable, puntual i polivalent, amb experiència en cuina i capacitat d'adaptació, que valori treballar en un entorn proper, tranquil i familiar.

Funcions:

Preparació de plats i suport a cuina

Organització i neteja de la cuina

Suport en neteja d'espais comuns o habitacions

Tasques de planxa i manteniment de l'ordre

Suport general al funcionament diari de l'hotel

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: Horari de: 8:00 a 15:30h. Es treballa de dilluns a diumenge amb el descansos previst per la llei

Perspectiva de la feina: contracte directe per empresa

Salari: 1200€ nets per 12 pagues

El salari es negociable

Altres dades a destacar: Tots els CV rebuts seran enviats a l'empresa. L'empresa serà qui contactarà directament amb totes aquelles persones que consideri oportú. Organigrama no disposa de més informació de la vacant que la que figura a l'oferta. És important que el teu CV estigui actualitzat, ja que serà l'eina de filtratge que utilitzarà l'empresa. Gràcies.

Estudis

És imprescindible

Certificats Professionals amb titulació Operacions bàsiques de cuina (HOTR0108)

Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)

Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Hoteleria i Turisme

FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)
Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina
Cuiner/a
Cuiner/a - planxista

Experiència laboral

És imprescindible Mínim 2 anys d'experiència en cuina
Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista
Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B
El vehicle propi es requereix

Altres requeriments

Experiència en cuina
Experiència en hotels petits, restauració o entorns similars
Experiència en tasques polivalents
Referències professionals demostrables
Disposar de vehicle propi per facilitar l'accés al lloc de treball.

Empresa

Empresa: ORGANIGRAMA
Sector: Recursos humans: selecció de personal ? headhunting
Descripció: A Organigrama som una empresa de selecció de personal amb més de 30 anys d'experiència connectant talent i empresa.

En inscriure't a aquesta oferta, el teu CV serà revisat pel nostre equip de consultors especialitzats, que valoraran la teva trajectòria professional, les teves motivacions i el teu potencial de creixement, així com l'encaix amb els requeriments específics del lloc de treball.

Al llarg de la nostra trajectòria hem avaluat més de 150.000 candidatures en més de 20.000 processos de selecció, sempre amb la voluntat de generar encaixos sòlids i coherents, vetllant tant per les necessitats de l'empresa com pel desenvolupament professional de cada candidat/a.

Si busques una nova oportunitat i vols que la teva candidatura sigui valorada amb criteri professional, rigor i mirada humana, a Organigrama t'hi acompanyem.