

Jefe/a de partida hotel 5*

Ref.201253 - 18/06/2026 - Torrent (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

Jefe/a de partida

Misión:

En Mas de Torrent 5*, buscamos un perfil que comparta nuestra pasión por la gastronomía y desee formar parte de un equipo culinario de excelencia. Como responsable de esta partida, tendrás un papel clave en la creación y presentación de platos que reflejen la calidad y los estándares de nuestro hotel.

¿QUÉ NECESITAMOS DE TI?

Experiencia previa en el rol de Jefe/a de Partida, en establecimientos de alta categoría.

Formación en cocina profesional, con un enfoque en técnicas culinarias y seguridad alimentaria.

Capacidad para trabajar de manera autónoma y en equipo.

Creatividad e innovación en la preparación de platos.

Habilidades organizativas y atención al detalle.

RESPONSABILIDADES

Tus principales responsabilidades serán:

Supervisar y ejecutar la preparación de los platos asignados garantizando la calidad y consistencia según los estándares establecidos.

Organizar y coordinar las actividades del equipo de la partida, asegurando un flujo de trabajo eficiente y productivo.

Velar por el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria, higiene y manipulación de alimentos.

Controlar el inventario de productos del Cuarto Caliente, gestionando el uso responsable de los ingredientes y minimizando el desperdicio.

Garantizar la correcta presentación visual de los platos, alineándose con los estándares de calidad del hotel.

Participar activamente en la formación y desarrollo del equipo, fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y profesional.

¿QUÉ OFRECEMOS?

Contrato Fijo discontinuo

Jornada completa.

Uniforme y una comida por turno incluidos.

Excelente ambiente de trabajo y compañerismo.

Grandes proyectos de formación continua.

Posibilidad de crecimiento dentro de una compañía en expansión.

Retribución flexible

ÚNICO: IRREPETIBLE, EXTRAORDINARIO, EXCELENTE.

Nuestro propósito es brindar un servicio excelente a nuestros clientes en hoteles excepcionales en destinos como Madrid, Mallorca, Costa Brava y Andalucía.

Nos ocupamos de nuestros clientes, de nuestro equipo, de nuestros hoteles, de la comunidad y del planeta. Esta visión merece que sea real, cada día y en todos los casos.

Creemos que, el lujo debe entenderse como una combinación de nuevas experiencias, el valor de lo auténtico y el placer de la sencillez. Todo ello potenciado por la sofisticación, el estilo, la seducción y la calidez. ÚNICO significa irrepetible; por eso ponemos al alcance de nuestros clientes una experiencia incomparable, la entrada a un mundo hecho a medida y en el que cada individuo es diferente y especial. Porque éste es el auténtico significado del lujo en la hospitalidad contemporánea.

NUESTRA GENTE

Nos apasiona lo que hacemos, y somos conscientes de que los resultados se obtienen a través de las acciones que repetimos a diario. Es por ello, que cada persona en nuestro equipo se compromete a cultivar una actitud de cuidado y dedicación.

Animamos a nuestros equipos a que cosechen esta actitud, y la siembren en todos los aspectos de su día a día. Proporcionando un entorno equitativo, justo, sostenible, ético y seguro donde puedan desarrollar sus habilidades y crecer. Un esfuerzo continuo por mantener la igualdad de oportunidades en todos sus aspectos, y la libertad para y entre todos los miembros de nuestro equipo.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: De lunes a domingo con los descansos establecidos legal o convencionalmente

Perspectiva de la feina: Feina esgable

Previsió d'incorporació:

Immediat

Salari: 23.000/24.000

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Valorable)

Castellà - C1 - Funcional (Valorable)

Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cap de partida

Experiència laboral

És valorable Un año de experiencia en una posición similar.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 1 any

Carnets

A1 A2 B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Empresa: MAS DE TORRENT HOTEL & SPA

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Hotel de 5 estrelles situat al Baix Empordà amb Spa i gastronomia