

NOVA PROMOCIÓ a GIRONA. - Cuiner/a de partides - Resp Secció Cocina Cocinero. Bona Oportunitat - Ajudant Cuina (2'5 d festa /setmana)

Ref.202763 - 31/05/2026 - Girona (Girona)

Descripció de l'oferta

Bona OPORTUNITAT de feina EN EL SECTOR i MOLT BONS HORARIS ADAPTATS (2.5 d festa/setmana). Plantejament estable per desenvolupar projectes per aprendre a viure i treballar millor l'ofici, Bons horaris i descansos en adaptabilitat de les èpoques i possibilitats dels equips. Combinar lo bo del passat, incorporar lo millor del futur, per reforçar el present, és un dels lemes d'empresa. Es realitza procés de varies entrevistes en la preselecció, per informar al màxim al candidat.

PRECISEM respostes a les preguntes indicades. Moltes gràcies pel seu temps i interès.

Funcions i requisits de la vacant

Assistir a les funcions encomendades 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+Var. en 5 dies laborables + 2 dies festius /Setmana.
Opció de temps parcial.Vacances rotatives.

Perspectiva de la feina: Diferents possibilitat de contracte en funció de les possibilitat de les parts

Salari: Fix més Variable

Altres dades a destacar: Un cop s'assoleixi el nivell de relació adequat, es pot adaptar de forma consensuada els horaris de forma diferent. 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, Cuina, 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 valora 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 menús 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 Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
FP II amb titulació Hoteleria i Turisme

Idiomes

Català - A2 - Elemental (Valorable)

Castellà - B2 - Avançat (Valorable)

Anglès - A1 - Principiant (Valorable)

Coneixements necessaris

Carnet manipulador/a d'aliments

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina

Cap de partida

Cuiner/a

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 (no excloent), amb dedicació prèvia en els obradors, mon alimentari, mon de la cuina, etc,...

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

AM

Altres requeriments

Capacitat per resoldre situacions, lideratge, motivació, formació d'equips, Valorable si es disposa de Coneixements de costos, de 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.---- Es precisa amabilitat, capacitat de treball en grup. Es recomana vivenda estable propera, i/o vehicle propi o similar.

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Empresa de restauració amb solera i experiència ubicada a Girona, especialitzada en cuina tradicional i de mercat, amb projectes en evolució, cerca persones per viure i treballar millor l'ofici. Amb bones combinacions horàries, i amb opcions de temps parcial o complet amb 2'5d festa/setmana i amb possibilitats per estabilitat i per fer projectes de llarg recorregut.