

Segon/a de Cuina

Ref.196128 - 30/06/2025 - Lloret de Mar (Girona)

Funcions i requisits de la vacant

Busquem un/a 2n Cap de Cuina amb experiència i passió per la gastronomia per incorporar-se al nostre equip. Treballaràs colze a colze amb el Cap de Cuina per garantir el bon funcionament del servei, l'organització de l'equip i el compliment dels estàndards de qualitat.

Responsabilitats principals:

- Donar suport al Cap de Cuina en l'organització diària del servei.
- Elaboració i execució de plats segons la línia gastronòmica establerta.
- Implementació, seguiment i registre del sistema APPCC.
- Gestió de comandes i proveïdors, així com control d'estocs.
- Formació i supervisió de l'equip de cuina.
- Assegurar el compliment de les normatives d'higiene, seguretat alimentària i riscos laborals.

Requisits:

- Experiència mínima d'un anys en una posició similar.
- Coneixements sòlids en APPCC i gestió de cuina.
- Capacitat de lideratge, planificació i treball en equip.
- Alta capacitat d'organització, proactivitat i resolució d'incidències.
- Valorable formació en cuina i gestió gastronòmica.

S'ofereix:

- Contracte estable amb projecció dins l'empresa.
- Bon ambient de treball i equip consolidat.
- Salari segons vàlua i experiència aportada.

Estem buscant algú com tu per seguir creixent junts en aquest projecte gastronòmic

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Horari rotatiu

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari:

26000

El salari es negociable

Estudis

És valorable

ESO amb titulació ESO

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Valorable)

Castellà - C1 - Funcional (Valorable)

Professions de la feina

Cap de cuina

Cuiner/a

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable

Recomanable experiència prèvia

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 1 any

Empresa

Empresa: PACTO ETT

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Empresa de trabajo temporal