

Segon/a de Cuina

Ref.197937 - 19/10/2025 - Comarca Gironès

Funcions i requisits de la vacant

Estem buscant un/a segon/a de cuina amb experiència, compromís i ganes de formar part d'un projecte gastronòmic consolidat. Si t'apassiona la cuina i vols créixer professionalment, aquesta és la teva oportunitat.

Funcions:

Donar suport al/la cap de cuina en l'elaboració dels plats

Mantenir la qualitat, ordre i neteja de la cuina

Coordinar-se amb l'equip durant els serveis

Participar en la gestió de comandes i estocs

Requisits:

Experiència prèvia en cuina professional

Capacitat de treball en equip i sota pressió

Coneixements de cuina mediterrània i catalana

Disponibilitat per treballar caps de setmana i nits

Vetllar per la neteja i ordre de la cuina

Oferim:

Bon ambient laboral i equip consolidat

Condicions segons conveni

Dos dies de descans setmanals

Possibilitat de promoció interna

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Dilluns a diumenge, dos dies de descans.

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Idiomes

Català - C2 - Expert (Imprescindible)

Castellà - C2 - Expert (Imprescindible)

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina

Cap de cuina

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable

Experiència mínima de 2 anys com a segon/a de cuina o en lloc similar

Haver treballat en cuines amb ritme alt i servei continuat

Coneixements sòlids de cuina mediterrània, de temporada i catalana

Capacitat per organitzar la partida, controlar timings i garantir la qualitat

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 2 anys

El vehicle propi es requereix

Altres requeriments

Capacitat per resoldre situacions, lideratge, motivació, formació d'equips. Es precisa amabilitat, capacitat de treball en equip. Es recomana viure estable proper a Girona, i/o vehicle propi o similar.

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: RESTAURACIÓ I OCI