EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

SEGON/A DE CUINA (H/D)

Ref.202668 - 08/09/2026 - Comarca Baix Empordà

Funcions i requisits de la vacant

SEGON DE CUINA (H/D) per restaurant situat a l'Estartit, projecte estable.

Responsabilitats:

- Preparació de les matèries primeres.

- Executar plats.

- Presentació.

- Neteja i manteniment dels aliments.

- Control d'stock amb el responsable de cuina.

- Poder ajudar a donar instruccions al responsable de cuina.

Requisits:

Experiència 2 anys. - Formació en l'escola d'hostaleria - Capacitat per a treballar sota pressió i saber gestionar-ho. - Experiència en el sector

Competències / coneixements: - Formació en l'escola d'hostaleria. - Capacitat per a treballar sota pressió i saber gestionar-ho. - Experiència en el sector

Condicions del lloc de treball

Contracte laboral indefinit

Jornada completa

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: 9-17h

Perspectiva de la feina: feina estable

Previsió d'incorporació: 15 dies

Estudis

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

Idiomes

	Català - B1 - Intermedi (Valorable)
	Castellà - C2 - Expert (Imprescindible)

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable	Es necessita estudis relacionats o experiència com ajudant de cuina(H/D).
	Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant
	Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

AM	A1	A2	A	B

El vehicle propi es requerit

Empresa

Sector:	Recursos humans: consultoria - ETT
Descripció:	Selecció