

## SEGON/A DE CUINA (H/D)

Ref.202668 - 28/05/2026 - 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