

SEGON CAP DE CUINA

Ref.199348 - 28/12/2025 - Comarca Alt Empordà

Descripció de l'oferta

Busquem segon/a de cuina per liderar el torn de matí en hotel de temporada estable

Funcions i requisits de la vacant

Liderar el torn de matí, organitzant i coordinant la producció del servei de dinar.

Supervisar i participar en l'elaboració de les preparacions bàsiques, guarnicions, salses i plats calents/freds.

Assegurar l'organització de la partida i de les produccions diàries (mise en place, planificació, etiquetatge, control de minves).

Donar suport al/la Cap de Cuina en:

Organització del treball diari de l'equip.

Compliment d'estàndards de qualitat i emplatats.

Formació i seguiment dels ajudants i personal de suport.

Vetllar pel correcte compliment de l'APPCC i dels protocols de seguretat alimentària.

Mantenir l'ordre, la neteja i el bon ús de maquinària i instal·lacions.

Col·laborar en les propostes gastronòmiques de l'hotel.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: Torn seguit

Perspectiva de la feina: Bon ambient de treball i equip de cuina estable

Altres dades a destacar: Projecte estable en hotel de temporada, amb horaris organitzats, menjar de personal inclòs i oportunitat de consolidar-se com a segon/a de cuina de referència.

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia
Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)

Idiomes

Català - A1 - Principiant (Valorable)
Castellà - A2 - Elemental (Valorable)
Francès - A2 - Elemental (Valorable)

Coneixements necessaris

Excel Word

Professions de la feina

Experiència laboral

És valorable	És imprescindible haver treballat en entorns amb volum de treball (serveis de bufet, carta o menú diari) i tenir experiència en: Organització i lideratge Gestió de produccions per als serveis (mise en place, execució i control de minves). Treball amb equips de cuina de diversos perfils (cap de cuina, cuiners, ajudants, fregaplat?), coordinant tasques i ritmes de treball. Aplicació i seguiment de sistemes APPCC i protocols de seguretat alimentària. Es valorarà molt positivament haver treballat prèviament en hotels de temporada i en equips on s'hagin estandarditzat processos i receptaris. Nivell d'experiència: Càrec intermedi / Encarregat Anys d'experiència: 5 anys
--------------	---

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Sector:	Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció:	Empresa hotelera vacacional