

## AJUDANT/A DE CUINA PER TOT L'ANY

Ref.193373 - 02/01/2025 - Comarca Baix Empordà

### Funcions i requisits de la vacant

---

Incorporació en una empresa sòlida

Incorporació FEBRER.

Actuar seguint les indicacions de la resta de l'equip de cuina.

Seguir la llista de preparació creada pel cuiner.

Etiquetar i guardar tots els ingredients.

Preparar els ingredients que s'utilitzin per cuinar.

Realitzar tasques bàsiques de cuina.

Preparar plats senzills.

Netejar i ordenar la cuina.

Mantenir la cuina neta en profunditat

Seguir tota la normativa en matèria de salut, higiene i seguretat.

Ocupar-se de les escombreries amb la resta de l'equip.

Perfil professional del/a candidat/a

Domini castellà.

Experiència prèvia en el sector d'un any

Competències bàsiques;

sòlides habilitats interpersonals per saber interactuar amb l'equip de treball, ser una persona polivalent i àgil.

Capaç de realitzar diferents tasques. .

Curs de manipulador d'aliments.

Carnet de conduir i vehicle propi

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Horari:** 8h

**Perspectiva de la feina:** per tot l'any

**Salari:** 1350

El salari es negociable

nets

### Estudis

---

És valorable

Graduat escolar amb titulació Graduat escolar

### Idiomes

---

Català - A2 - Elemental (Valorable)

Castellà - B2 - Avançat (Valorable)

## Professions de la feina

---

Ajudant/a de cuina

### Experiència laboral

---

És valorable experiència demostrable  
Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant  
Anys d'experiència: 1 any

### Empresa

---

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Ajudant/a de cuina.

Experiència mínima d'un any com ajudant de cuina.

ESTUDIS PRIMARIS COMPLETS

Català (parlat a2 - bàsic, escrit a2 - bàsic)

Espanyol (parlat a2 - bàsic, escrit a2 - bàsic)

Contracte fix-discontinú

Jornada completa

Sou segons conveni