

Cap de cuina

Ref.192795 - 28/12/2024 - Província Girona

Descripció de l'oferta

Mas pi està entablint un nou projecte, en el qual necessitem gent qualificada per portar el negoci a un altre nivell.

Funcions i requisits de la vacant

Capacitat de lideratge, coneixements sobre el control d'estock i escandalls, puntualitat i responsabilitat. Rebuda, manipulació i conservació dels aliments. Coneixaments d'al·lèrgens i APPCC.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa
Horari: Depenguent de la temporada
Perspectiva de la feina: Feina estable
Adonarvenir
Objectius a finals d'any

Idiomes

Català - A2 - Elemental (Valorable)
Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cuiner/a
Xef

Experiència laboral

És valorable
És imprescindible experiència en la gestió d'aliments / personal / neteja.
Nivell d'experiència: Cap de departament
Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Empresa: RESTAURANT MAS PI
Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració
Descripció: Servei de restauració, menús/carta, restaurant musical