

## Cap de Cuina SETEMBRE a Banyoles

Ref.190136 - 26/06/2024 - Banyoles (Girona)

### Descripció de l'oferta

Obrirem un nou restaurant a Banyoles, proposarem una cuina saludable i atractiva visualment, cuidant tots els detalls. La proposta culinària serà global, no serà ni una cuina 100% vegana, ni 100% vegetariana, ni 100% eco/bio.

El local és dins una antiga casa familiar que s'ha reformat per poder-hi tenir un restaurant. Té una sala interior i un pati gran i acollidor. En aquest pati hi tindrem uns horts urbans amb aromàtiques i germinats perquè el cuiner ho pugui utilitzar a la cuina. La decoració serà cuidada, acollidora i càlida, l'objectiu és que el client tingui la millor experiència possible i que se senti com a casa. El projecte té un vessant conceptual, ja que, compta també amb un Bed & Breakfast, i disposem també d'un hort que es troba a 600 metres del restaurant.

Molt bon ambient de treball, positiu, respectuós i tranquil, comptant sempre amb la motivació, l'ajuda i el suport de gerència. Es tracta d'un projecte nou, però de llarg recorregut, ideal per una persona que busca i necessita estabilitat laboral i econòmica.

L'entorn de la zona es privilegiat gràcies a l'estany de Banyoles situat a 5min. caminant del restaurant.

### Funcions i requisits de la vacant

Amb el recolzament del gerent, el cap de cuina haurà de crear la carta, els escandalls, les fitxes tècniques i dur a terme totes les tasques necessàries per oferir uns plats atractius i originals per la millor experiència client.

### Condicions que ofereix l'empresa

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** Pendent

**Perspectiva de la feina:** Feina molt estable

**Previsió d'incorporació:** + d'un mes

**Adonar-se'n**

El sou serà segons conveni més un plussus en funció del rendiment

**Altres dades a destacar:** L'empresa està oberta i disposada a oferir formacions de forma regular. El cap de cuina estarà a la confiança de gerència que sempre li donarà suport.

### Estudis

És imprescindible Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

És valorable Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Direcció de cuina

### Idiomes

Català - A1 - Principiant (Valorable)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

### Professions de la feina

Ajudant/a de cuina

Cap de cuina

Cuiner/a

## Experiència laboral

---

És imprescindible Es necessari que la persona tingui experiència o l'iniciativa suficient per dur a terme totes les tasques esmentades anteriorment.

**Nivell d'experiència:** Càrrec intermedi / Encarregat

**Anys d'experiència:** 3 anys

## Altres requeriments

---

En cas de no viure a Banyoles es necessari que la persona tingui un vehicle propi.

## Empresa

---

**Empresa:** Calma

**Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració

**Descripció:** Nou restaurant a Banyoles on hi oferirem una cuina saludable i atractiva visualment.