

## Cap de partida

Ref.192377 - 21/11/2024 - Calella de Palafrugell (Girona)

### Descripció de l'oferta

---

vina a formar part d'un equip jove amb empena i amant de la cuina i del producte de proximitat

### Funcions i requisits de la vacant

---

Responsable de la preparació de la partida i la elaboració dels plats

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** partit

**Perspectiva de la feina:** incorporació a mitjans de gener 2025  
fins el novembre i amb perspectives de  
quedar-se tot l'any

**Salari:** entre 1.600€ i 1.800€

El salari es negociable

sou net amb les pagues d'estiu i nadal prorratejades

**Altres dades a destacar:** horari segons conveni adaptat a les necessitats de l'activitat i de l'equip

### Estudis

---

És valorable Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)

### Professions de la feina

---

Cuiner/a

### Experiència laboral

---

És valorable es valorarà l'experiència específica en la partida de quarto fred i pastisseria  
**Nivell d'experiència:** Tècnic / Especialista  
**Anys d'experiència:** 3 anys

### Empresa

---

**Empresa:** HOTEL SANT ROC

**Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració

**Descripció:** Hotel restaurant portat per la 3era generació, hotel totalment reformat i dirigit per un equip jove, expert i motivat per fer la feina cada dia millor. empresa i equip molt implicat amb el territori i amb la resta d'empreses del sector.