

Cuiner/a per al servei de cuina de la Fundació Salut Empordà

Ref.189149 - 02/07/2024 - Comarca Alt Empordà

Funcions i requisits de la vacant

Requisits:

Cicle formatiu de grau mitjà en cuina i gastronomia.

Experiència mínima de 2 anys.

Funcions:

cuiner/a d'una cuina d'àmbit hospitalari.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: torn de tarda

Perspectiva de la feina: feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: 20128€

Manutenció elegible entre àpat gratuït o 553€ anuals en concepte de manutenció

Altres dades a destacar: ? 1 plaça a jornada completa (1791 h/a) en torn de tarda.

? Contractació laboral a jornada completa, com a cuiner/a a Emporhotel AIE.

? Conveni d'aplicació Hostaleria i Turisme de Catalunya.

? Salari segons vàlua.

? Incorporació immediata

? Programa actiu de formació continuada i reciclatge

Estudis

És valorable

Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)

Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cuiner/a

Experiència laboral

És imprescindible

2 anys

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Empresa: Emporhotel AIE

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Emporhotel AIE és una organització de serveis d'hoteleria en l'àmbit sanitari, que gestiona els serveis de cuina, neteja, cambreres de pisos, bugaderia, cafeteria, jardineria i control de plagues dels centres pertanyents als socis de l'Agrupació d'Interès econòmic, ubicada a Palamós (Baix Empordà).