

## CAP DE CUINA AMB EXPERIÈNCIA

Ref.191053 - 17/10/2024 - Palau-sator (Girona)

### Funcions i requisits de la vacant

DIRIGIR LA CUINA DEL RESTAURANT, CONTROL DE PERSONAL, ORGANITZAR I COORDINAR LES TASQUES DELS TREBALLADORS I SUPERVISAR EL SERVEI.

CONEXEMENTS DE CUINA DE RESTAURACIÓ.

EXPERIÈNCIA MÍNIMA COM A CUINER PROFESSIONAL 3 ANYS

### Condicions que ofereix l'empresa

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** DILLUNS A DIUMENGE AMB ELS  
DESCANSOS ESTABLERTS PER LLEI

**Perspectiva de la feina:** CAPACITAT DE DECISIÓ I  
AUTONOMIA

**Previsió d'incorporació:** Immediat

**Salari:** 26000

El salari es negociable

### Estudis

És valorable Graduat escolar amb titulació Graduat escolar

### Idiomes

Català - A1 - Principiant (Imprescindible)

Castellà - A1 - Principiant (Imprescindible)

### Professions de la feina

Cap de cuina

### Experiència laboral

És imprescindible EXPERIÈNCIA MÍNIMA 3 ANYS COM A CUINER PROFESSIONAL

**Nivell d'experiència:** Cap de departament

**Anys d'experiència:** 3 anys

### Carnets

B

El vehicle propi es requereix

### Empresa

**Empresa:** Mooma

**Sector:** Hostaleria / Turisme / Restauració

**Descripció:** Restaurant.