

Cuiner / Segon/a de cuina

Ref.191539 - 23/09/2024 - La Cellera de Ter (Girona)

Descripció de l'oferta

Es busca reforçar l'equip de cuina degut a la immediata obertura d'un nou punt de venda. **CONCILIACIÓ FAMILIAR:** Horari intensiu de matins, de dilluns a divendres.

Funcions i requisits de la vacant

TASQUES

- Donar suport al cap de cuina
- Elaboració i ajuda en l'elaboració de plats
- Reposició i emmagatzematge de productes
- Rentar, tallar i pela fruites, verdures i hortalisses crues.
- Neteja i ordre del lloc de treball

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: Intensiu matins de dilluns a divendres

Perspectiva de la feina: feina estable, bon ambient de treball

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: 18500

El salari es negociable

Variable segons aptituds del candidat

Altres dades a destacar: Jornada completa.
Intensiu matins de dilluns a divendres.

Dilluns de 8.00h a 15.00h

Dimarts de 8.00h a 15.00h

Dimecres de 8.00h a 13.00h i de 14.30 a 19.00h

Dijous de 8.00h a 17.00h

Divendres de 8.00h a 15.00h

(DISSABTES I DIUMENGES NO ES TREBALLA).

Idiomes

Català - B2 - Avançat (Imprescindible)

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Ajudant/a de cuina

Cuiner/a

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És imprescindible

Imprescindible tenir experiència demostrable en posicions similars.

Es valorarà experiència en cuina tradicional catalana

Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant

Anys d'experiència: 4 anys

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Som una petita empresa familiar dedicada al món de l'alimentació, especialitzada en productes elaborats càrnics i precuinats. El nostre equip de carnisiers elaboren tot tipus de productes càrnics i el nostre equip de cuiners elaboren els cuinats, sobretot cuina tradicional catalana. Tenim dos punts de venda propis.