

Pizzer/a - Forner/a - Cap de Cuina

Ref.188929 - 28/06/2024 - Comarca Garrotxa

Descripció de l'oferta

Restaurant exitós d'un petit càmping familiar. Per a nosaltres, que hi hagi bon ambient és primordial. Gaudim de treballar tots junts i fem tot el possible perquè cada temporada sigui memorable.

Per això busquem un pizzer o pizzera per a la temporada d'estiu a qui li agradi treballar en equip i que tingui aptitud per liderar la cuina. Valorem que s'aportin idees i la creativitat gastronòmica. El pizzer estarà recolzat per l'equip de cuina i tindrà un ajudant tant per la preparació del servei com pels serveis en si. La pizzeria obre 4 nits a la setmana, de dijous a diumenge, i els serveis tenen un ritme molt ràpid.

Funcions i requisits de la vacant

Preparació del Servei:

- Elaborar la massa de la pizza i deixar-la fermentar per al dia següent.
- Formar les boles de pizza.
- Preparar els ingredients de les pizzes.

Servei:

- Cap de cuina: coordinar l'equip de cuina perquè la secció de freds i calents vagin d'acord a la secció de pizza.
- Elaborar les pizzes: (tindrà un ajudant) Amassar les boles, disposar els ingredients, fornejar les pizzes.
- Tancar la cuina.

Preparació pel servei

- Un dia abans d'obrir es dedicarà una tarda a fer preparació pel servei: preparar la massa, cuinar ingredients, etc.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: De Dimecres a Diumenge de 17.00 a 00.00

Perspectiva de la feina: Temporada 2024. De 14 de Juny a 14 de Setembre

Previsió d'incorporació: 1 mes

Salari: 1.500 € mensuals (estimat)

El salari es negociable

Altres dades a destacar: 35 hores setmanals.

Idiomes

Català - B1 - Intermedi (Valorable)

Castellà - B1 - Intermedi (Valorable)

Professions de la feina

Cap de cuina

Pizzer/a

Xef

Experiència laboral

És imprescindible

És indispensable que el candidat/a tingui experiència treballant com a pizzer/a o forner/a.

Cal un coneixement mínim d'elaboració de masses i de fermentació per ocupar aquest lloc de treball.

Valorarem molt positivament que es tingui experiència liderant una cuina o formant part de l'equip de cuina. Idealment, busquem algú que hagi sigut cap de cuina.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 6 mesos

Carnets

B

El vehicle propi es requereix

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Càmping petit i familiar amb bar i restaurant