

Segon/a de Cuina

Ref.192860 - 21/11/2024 - Província Girona

Descripció de l'oferta

Busquem una persona que contribueixi a aconseguir el nostre repte: disposar del millor buffet hotelier de l'Empordà.

Un buffet d'alt nivell, amb plats elaborats, show cooking, i una qualitat elevada.

Apart, busquem algú que contribueixi en la nostra aposta per a millorar els horaris laborals i conciliar la vida laboral amb la personal.

Funcions i requisits de la vacant

> Mà dreta del xef de cuina

> Supervisar el control de qualitat i les APPCs

> Ajudar en compres

> Supervisar la feina del personal i el seu rendiment

> Cuinar

> És un buffet, per lo que sortir a fora durant el passe, supervisar i si cal ajudar a atendre el client

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada parcial

Horari: Horari partit. 1.5 dies de festa durant la temporada

Perspectiva de la feina: Feina de temporada, però amb opció a augmentar els mesos de treball

Previsió d'incorporació: + d'un mes

Idiomes

Castellà - B2 - Avançat (Imprescindible)

Professions de la feina

Cuiner/a

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable

Es busca algú amb experiència en liderar equips; ja sigui com a cap de partida com 2n o xef

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 3 anys

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Empresa hotelera