

OFERTA DE TREBALL

Hotel CERCA



Tècnic/a de manteniment de cuines

TASQUES:

Manteniment correctiu i preventiu dels equips de cuina.

PERFIL DEL PERSONAL:

Alt coneixement i experiència en manteniment i reparació de cuines industrials (hotels, restaurants o hospitals). Principalment d'equips com forns, màquines de gel, plaques d'inducció / gas, campanes d'extracció, neveres i mostradors baixos, càmeres positives / negatives i centrals frigorífiques.

Estudis: **Valorable estudis relacionats amb el manteniment d'equips de cuina i màquines frigorífiques.**

Idiomes: **Castellà.**

Informàtica: **A nivell usuari.**

Experiència: **Indispensable experiència mínima de 2 anys realitzant tasques similars.**

Altres requisits: **Experiència prèvia en hotels, restaurants, hospitals o similars.**

CONDICIONS DE TREBALL:

Ubicació: **Barcelona.**

Retribució: **20.907 € bruts anuals.**

Contracte: **Contracte temporal a jornada completa.**

Horari: **Rotatiu de dilluns a diumenge amb dos dies de descans.**

Altres: **La retribució inclou un dinar diari i bugaderia.**

Ref: 161111



[Tornar a la Borsa](#)



Generalitat de Catalunya
Departament de Treball, Afers Socials
i Famílies
Direcció General de Joventut