



OFERTA DE FEINA

DADES DE L'EMPRESA

Sector: Hostaleria.

Codi Postal: 08036

DADES DE L'OFERTA A COBRIR

Plaça vacant: Cap de cuina.

Número de referència de la plaça vacant: 022315

Tasques a desenvolupar:

- Elaborar menús considerant la qualitat i la quantitat dels aliments que se serveixen en cada plat.
- Planificar les tasques del personal de cuina i supervisa la seva feina.
- Realitzar els encàrrecs d'avituallament per a la cuina, controlar la qualitat, quantitat i el correcte emmagatzematge dels productes.
- Instruir al personal de cuina pel que fa a les tècniques i els procediments necessaris per preparar i conservar els aliments.
- Supervisar l'acabat dels plats (grau de cocció, condimentació, temperatura...) i la seva presentació.
- Organitzar la logística d'entrada i sortida de plats a la sala.
- Ensenyar les normes de seguretat i higiene laboral i vetllar pel seu compliment.

Nombre de vacants: 1

Relació laboral (temporal, indefinit o mercantil): Indefinit.

Jornada: Completa.

Nombre d'hores setmanals: 40 hores setmanals.

Data d'incorporació: Immediata.

Salari: Segons conveni col·lectiu de la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya.

REQUISITS DE LA PERSONA CANDIDATA:

Formació acadèmica: Valorable disposar de formació relacionada.

Experiència: 3 anys.

Idiomes: Català, castellà i anglès.

Informàtica: Nivell usuari.

Carnet de conduir: No s'especifica.

Disposar del certificat de discapacitat del 33% Si No Indiferent

Les persones interessades en aquest lloc de treball han d'enviar el seu CV a la direcció de correu electrònic ojt_borsadet treball@gencat.cat indicant a l'assumpte el número de referència 022315.

El termini de presentació de candidatures finalitza el dia 14/05/2024.