

## OFERTA DE FEINA

### DADES DE L'EMPRESA

**Sector:** Tercer sector.

**Localització:** Empúries.

### DADES DE L'OFERTA A COBRIR

**Plaça vacant:** Cap de Cuina.

**Número de referència de la plaça vacant:** 022154

**Tasques a desenvolupar:**

- Realitzar les funcions de planificació, organització i control de totes les tasques de cuina garantint la qualitat i seguretat alimentària del servei d'alimentació de l'alberg.
- Planificació de la producció dels àpats.
- Supervisar i coordinar l'equip de cuina assignat.
- Planificar les tasques a realitzar i els recursos associats.
- Elaborar i planificar menús basals o derivats per atendre al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Oferir atenció a l'usuari i resoldre incidències vinculades amb la seva especialitat.
- Supervisar la gestió econòmica de la producció d'àpats (compres, escandalls, inventaris, seguiment pressupost).
- Atendre proveïdors relacionats amb el servei d'alimentació.
- Realitzar o supervisar tasques productives d'elaboració d'àpats o de neteja (espais de cuina, maquinària o estris).
- Realitzar altres funcions que garanteixen l'adequat funcionament del servei d'alimentació de l'alberg.

**Nombre de vacants:** 1

**Relació laboral (temporal, indefinit o mercantil):** Temporal.

**Jornada:** Completa.

**Nombre d'hores setmanals:** 37,5 hores setmanals.

**Data d'incorporació:** Immediata.

**Salari:** 24.076,26€ bruts anuals. Segons conveni col·lectiu propi de l'Agència Catalana de la Joventut.

## REQUISITS DE LA PERSONA CANDIDATA:

**Formació acadèmica:** CFGM o similar en l'àmbit de la restauració.

**Experiència:** 1 – 2 anys realitzant funcions similars.

**Idiomes:** Català.

**Informàtica:** Nivell bàsic.

**Carnet de conduir:** Si.

**Disposar del certificat de discapacitat del 33%**                      Si                      No                      Indiferent

**Altres:**

- Coneixements del sistema d'autocontrol APPCC per garantir la qualitat higiènic-sanitària dels aliments.
- Coneixements d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Capacitat de treball en equip i de lideratge.
- Facilitat de tracte i d'atenció a l'usuari.
- Capacitat de resoldre incidències o conflictes.
- Capacitat de comprensió i expressió.
- Persona organitzada, metòdica i ordenada.
- Puntualment flexibilitat horària.
- Proximitat del domicili habitual al centre de treball.

**Les persones interessades en aquest lloc de treball han d'enviar el seu CV a la direcció de correu electrònic [ojt\\_borsadetreball@gencat.cat](mailto:ojt_borsadetreball@gencat.cat) indicant a l'assumpte el número de referència 022154.**

**El termini de presentació de candidatures finalitza el dia 16/02/2024.**