

SEGON/SEGONA CAP DE CUINA

Funcions:

- ✓ Assistir el cap de cuina en les seves funcions.
- ✓ Donar suport a la direcció, supervisió i planificació del conjunt d'activitats del departament de cuina definint objectius i planificant estratègies.
- ✓ Assistir en l'organització, coordinació i motivació de la plantilla a càrrec seu.
- ✓ Preparar, confeccionar i preparar els productes d'ús culinari.
- ✓ Elaborar les especialitats més significatives i motius decoratius.
- ✓ Col·laborar en l'elaboració de menús i bufet, i altres ofertes culinàries per a banquets i altres esdeveniments.
- ✓ Controlar i gestionar plats, la qualitat de les compres i magatzem.
- ✓ Ajudar a potenciar i promocionar la imatge del restaurant.
- ✓ Col·laborar en l'elaboració de les dades relacionades amb l'activitat, controlar les existències i matèries primeres i demandes d'inventari.
- ✓ Atendre la clientela.
- ✓ Conèixer i implementar les mesures de seguretat i higiene que afecten les persones, instal·lacions i material en la restauració.

Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: grau en ciències culinàries i gastronomia.
- ✓ Estudis addicionals: FP mitjà en rebosteria i forneria
- ✓ Idiomes: nivell mitjà d'anglès i alemany.
- ✓ Nivell mitjà d'ofimàtica i Internet.
- ✓ Competències: flexibilitat, desenvolupament personal, creativitat, atenció al detall.
- ✓ Coneixement de les cuines nacionals i internacionals, plats de nova cuina i nova creació, APPCC, carnet de conduir.
- ✓ Experiència en el lloc.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal amb possibilitat d'indefinit.
 - ✓ Salari segons conveni.
 - ✓ Jornada completa.
-