

## CAP DE PARTIDA

---

### Funcions:

- ✓ Col·laborar en l'assignació de torns i tasques del personal a càrrec seu.
- ✓ Preparar i controlar els ingredients del menú a càrrec seu.
- ✓ Garantir els estàndards de qualitat culinària i estètica establerts.
- ✓ Supervisar la sortida dels plats i garantir-ne l'estat i el temps establert.
- ✓ Organitzar l'emmagatzematge i conservació dels aliments.
- ✓ Col·laborar en l'elaboració de les dades econòmiques relacionades amb l'activitat.
- ✓ Col·laborar en l'execució del pressupost i control de costos.
- ✓ Gestionar els estocs de matèries primeres, minves i marges.
- ✓ Fer inventaris periòdics i contacte amb proveïdors.
- ✓ Revisar i supervisar les mercaderies de les comandes.
- ✓ Garantir la formació i el desenvolupament del personal a càrrec seu.
- ✓ Fer el seguiment i controlar les instal·lacions i maquinària.
- ✓ Atendre el client.
- ✓ Conèixer i implementar les mesures de seguretat i higiene que afecten les persones, instal·lacions i material en la restauració.

### Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: FP superior de Direcció de Cuina.
- ✓ Estudis addicionals: Primers Auxilis.
- ✓ Idiomes: nivell alt d'anglès i alemany.
- ✓ Nivell mitjà d'ofimàtica i Internet.
- ✓ Competències: interès per l'ordre i la qualitat, desenvolupament personal, planificació i organització, flexibilitat, atenció al detall, treball en equip.
- ✓ APPCC, carnet de conduir.
- ✓ Experiència en el lloc.

### S'ofereix:

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