



## PERSONAL DE CUINA

---

### Funcions:

- ✓ Cuinar els productes amb els estàndards de qualitat utilitzant procediments operatius aprovats, mentre es mantenen les condicions de treball netes i sanitàries.
- ✓ Gestió de les cambres i els congelats (rotació i caducitat).
- ✓ Responsable de la seguretat en els aliments.
- ✓ Elaboració de les diferents opcions d'aliments i proveïment del producte en el paquet.
- ✓ Execució del pla de neteja.
- ✓ Assegurar els estàndards dels procediments establerts per l'empresa.

### Es requereix:

- ✓ Disponibilitat horària

### Es valora:

- ✓ Estudis mínims: ESO/Graduat Escolar
- ✓ Experiència en el lloc
- ✓ Idiomes

### S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu
- ✓ Salari segons conveni (millorat per l'empresa)
- ✓ El salari s'incrementa amb la realització de nocturnitat, festius, primes per venda de productes en promoció
- ✓ Jornada completa
- ✓ Formació a càrrec de l'empresa