

## CUINER/CUINERA

---

### Funcions:

- ✓ Executar de manera qualificada, autònoma i responsable, la preparació, condimentació i presentació de plats utilitzant les tècniques més adequades.
- ✓ Col·laborar en les comandes i conservació de matèries primeres i productes d'ús a la cuina.
- ✓ Preparar, cuinar i presentar els productes d'ús culinari.
- ✓ Revisar i controlar el material d'ús en la cuina, comunicant qualsevol incidència ocorreguda.
- ✓ Col·laborar en la planificació de menús i cartes.
- ✓ Col·laborar en la gestió de compres, inventaris i costs.
- ✓ Controlar i tenir cura de la conservació i aprofitament dels productes.
- ✓ Netejar i controlar el bon estat d'equips, maquinària i estris d'hoteleria.
- ✓ Actuar sota les normes de seguretat, higiene i protecció ambiental a hoteleria.

### Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: FP mitjà en Cuina i Gastronomia o títols d'escoles d'hoteleria.
- ✓ Nivell inicial d'ofimàtica i internet.
- ✓ Valorable nivell mitjà d'anglès i alemany.
- ✓ Competències: interès per l'ordre i la qualitat, iniciativa, flexibilitat, atenció al detall, desenvolupament personal, planificació i organització.
- ✓ Experiència en el lloc: 1 - 3 anys.
- ✓ Curs de primers auxilis i APCC.

### S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal o fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Jornada completa.