

## PERSONAL DE CUINA

---

Professionals de cuina per a diversos càrrecs, que inclouen cuiners i cuineres joves, caps de partida, sots xefs, caps de partida de la cambra freda, pastissers i pastisseries, caps de pastisseria, i més, per incorporar-se a llocs de treball a Salzburg (Àustria).

### Requisits:

- ✓ Formació acadèmica pròpia del perfil professional o experiència professional.
- ✓ Coneixements d'alemany nivell A2, o bé alemany nivell A1, i bon coneixement d'anglès.
- ✓ Capacitat de treballar sota situacions d'estrès i de manera autònoma.

### S'ofereix:

- ✓ Feina temporal (inici el desembre de 2026 i finalització entre el març i l'abril de 2027).
- ✓ Jornada laboral: 40 h/setmana (amb possibilitat d'hores extres fins a les 48 h/setmana).
- ✓ Salari (varia segons el nivell professional): entre 2.165 € i 2.641€ bruts/mes (en funció de l'experiència, capacitat professional i formació), segons el conveni col·lectiu vigent (per 40 hores/setmana). Les hores extres es paguen a part. Es paga també un suplement de vacances i de Nadal.
- ✓ Possibilitat de menjar i allotjament gratuïts.
- ✓ Avantatges addicionals, com descomptes en empreses associades, accés gratuït a les instal·lacions de l'empresa (piscines, centres de benestar, gimnasos, lloguer d'esquís, etc.).