
AJUDANT DE CUINER/A

Descripció

Restaurant amb bon ambient laboral cerca ajudant de cuiner/a.

Funcions

Ajudar en la preparació i neteja d'aliments (tallar, pelar, netejar, etc.).
Donar suport en l'elaboració de plats senzills segons indicacions.
Col·laborar en la preparació dels menús del menjador infantil i de cafeteria, i dels caps de setmana.
Rentar i endreçar estris, vaixel·la i equips de cuina (canviar oli fregidores).
Mantenir net i endreçat l'espai de treball (campanes, forns, parets, càmeres, terres, armaris, reixes...)
Retirar les escombraries i residus de la cuina segons el circuit establert.
Controlar l'estoc de productes de neteja i informar de necessitats de reposició.
Ajudar en la recepció i emmagatzematge de gèneres.
Col·locar les mercaderies a lloc mantenint l'ordre en les càmeres.
Reconduir el menjar sobrant.
Complir la normativa d'higiene i seguretat alimentària.
Anotar diàriament i en cada torn, els registres diaris de cuina (temperatura, neteja...)
Donar suport en el muntatge i desmuntatge de línies de servei o bufets, així com en la neteja de la cuina.
Suport puntual a cafeteria per emplatar els segons plats.
Informar el Cuiner/a d'incidències o necessitats detectades.
Substitució puntual d'altres membres de l'equip quan calgui.
Altres tasques que el superior directe encarregui.

Es requereix

Imprescindible:

Parlar català.
Experiència prèvia en una cuina.
Netedat i ordre.
Ganes d'aprendre.
Treball en equip.
Responsabilitat i puntualitat.
Ràpidesa.
Polivalent i adaptable.
Proactivitat.

Es valorarà:

Formació en hostaleria.

S'ofereix

Treballar a la cuina del Seminari Vic dins d'un entorn familiar i de qualitat, amb un equip consolidat amb el que compartir les tasques i les responsabilitats.
Formar part de la borsa de treball.
Contracte laboral.
Retribució econòmica segons conveni.
Contracte laboral de dissabte tarda i de diumenge a dimarts matí

Si estàs interessat/da, adjunta el teu CV a continuació.
