

## OFERTA LLOC DE TREBALL

Codi Oferta: 2230

### DESCRIPCIÓ DE LA VACANT A COBRIR

---

LLOC: **Cuiner/Cuinaera per Cafè Nou - Fundació Maresme**

NÚMERO DE VACANTS: 1

### CONDICIONS

---

**CONTRACTE I CONDICIONS:** Indefinit.

**JORNADA:** Completa; 40h/setmana amb els descansos establerts per la llei.

**HORARI:** Horari jornada continuada (excepte dijous, divendres i dissabtes).

**CATEGORIA:** Cuiner/cuinaera (Establiment Grup B; Nivell 3; Taula salarial del Maresme (A.7)).  
Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

**RETRIBUCIÓ:** 21.000€ bruts anuals en 14 pagues.

**VACANCES:** 30 dies naturals, a gaudir preferentment entre l'1 d'abril i el 31 d'octubre.

**UBICACIÓ:** Cafè Nou (Muralla de la Presó nº 2, Mataró).

**DATA D' INCORPORACIÓ:** Desembre 2022.

### DESCRIPCIÓ DEL LLOC DE TREBALL

---

Cerquem una persona que tingui coneixement del món de la restauració, i vulgui fer de cuiner/a al bar-restaurant del Cafè Nou.

Ser el cuiner/a del bar/restaurant de l'Edifici del Cafè Nou de Mataró, i haurà de fomentar l'aprenentatge continuat del seu equip de treball format per persones amb diversitat funcional i/o persones amb especials dificultats d'inserció laboral. Haurà d'oferir els suports necessaris per la seva adaptació en el lloc de treball.

### RESPONSABILITATS BÀSIQUES

---

- ✓ Encarregar-se de la preparació, la conservació i la presentació de tots els aliments que conformen l'oferta gastronòmica del bar-restaurant.
- ✓ Vetllar per la qualitat dels productes, la rendibilitat econòmica acordada i l'aplicació de les normes de seguretat i higiene exigibles.
- ✓ Fomentar l'aprenentatge continuat de l'equip de treball de la cuina format per persones amb diversitat funcional i/o persones amb especials dificultats d'inserció laboral. Haurà d'oferir els suports necessaris per la seva adaptació en el lloc de treball.

## FUNCIONS I TASQUES

---

- ✓ Elaborarà el menú i la carta en col·laboració amb l'equip de cuina, presentant una oferta gastronòmica atractiva, variada, equilibrada i rendible.
- ✓ S'ocuparà del proveïment de les matèries primeres:
  - Determinarà la qualitat de les matèries primeres necessàries. Rebrà les mercaderies i en comprovarà la qualitat i la quantitat.
  - Emmagatzemarà les matèries primeres rebudes i s'encarregarà de conservar-les. Farà de seguiment dels productes (estoc).
- ✓ Manipular, preparar i conservar tota mena d'aliments crus, semielaborats i elaborats:
  - Tenir una bona mise'n-place diària i setmanal.
  - Prepararà i presentarà els plats.
  - Prepararà serveis especials: càterings, tastets, ...
- ✓ Vetllar pel compliment de les normes higienicosanitàries.
- ✓ Coordinar l'equip de cuina, assignant tasques i supervisant el bon funcionament del servei.
  - Participarà en el Pla de formació i capacitació de tot l'equip de cuina per a que puguin desenvolupar correctament les seves funcions.
  - Tenir bona entesa amb tot el personal de cuina i sala.

## PERFIL SOL·LICITAT

---

### IMPRESCINDIBLE

- Experiència de 2 anys en posició similar.

### VALORABLE:

- Cursos d'especialització culinària.
- Cursos de manipulació i conservació d'aliments.
- Cursos de nutrició i dietètica.
- Cursos de noves tecnologies aplicades a la cuina.
- Titulació específica en l'àmbit de l'hostaleria.

### ALTRES:

- Coneixements d'ofimàtica bàsica.

## COMPETÈNCIES

---

- ✓ Organització i planificació
- ✓ Iniciativa
- ✓ Lideratge
- ✓ Disposició a l'aprenentatge
- ✓ Comunicació

- ✓ Treball en equip i cooperació
- ✓ Flexibilitat i gestió del canvi
- ✓ Compromís amb l'Organització

## PROCÈS DE SELECCIÓ

---

Les persones interessades han de enviar un correu electrònic indicant a l'assumpte la referència **OF2230 Cuina Cafè Nou** i a l'atenció d'en Pere Romano al correu electrònic [vulltreballar@fundaciomaresme.cat](mailto:vulltreballar@fundaciomaresme.cat) exposant la seva candidatura i adjuntant el currículum actualitzat fins el **dijous 24 de novembre inclòs**.