

## OFERTA LLOC DE TREBALL

### DESCRIPCIÓ DE LA VACANT A COBRIR

---

LLOC: **Cap de cuina - Fundació Maresme**

### CONDICIONS

---

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

**HORARI:** De dilluns a dimecres intensiu de 10 a 16h. Dijous, divendres i dissabte horari partit de 10 a 16h i de 20 a 23h. Les hores restants fins la jornada completa són per tasques organitzatives amb horari lliure.

Descans: 2 dies/setmana; dilluns o dijous alternats i diumenge.

**CATEGORIA:** Cap de cuina (Establiment Grup B; Nivell 1; 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:** 26.000€ bruts

**VACANCES:** 30 dies naturals.

**DATA D' INCORPORACIÓ:** Immediata

### DESCRIPCIÓ DEL LLOC DE TREBALL

---

Cerquem una persona que tingui coneixement del món de la restauració, i vulgui responsabilitzar-se de la cuina del bar-restaurant.

La persona seleccionada haurà de responsabilitzar-se de la cuina del bar/restaurant i 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.

Serà el/la professional que planificarà, organitzarà i supervisarà el subministrament, la preparació i la manera de cuinar els aliments i la confecció dels diferents plats que s'elaboraran a la cuina.

### RESPONSABILITATS BÀSIQUES

---

- ✓ Responsabilitzar-se del bon funcionament del projecte, en concret de la cuina i la oferta gastronòmica.
- ✓ Vetllar per la seva sostenibilitat econòmica.

- 
- ✓ Coordinar-se amb el/la responsable de sala per tal de dur a terme activitats de promoció de productes gastronòmics i enològics característics del territori.
  - ✓ Definir conjuntament amb el/la responsable de sala, i la direcció de l'establiment, els plats i tipologia de serveis que s'han de prestar -carta, menú, tast, càterings, ...
  - ✓ Dirigir i organitzar les tasques setmanals del seu equip de cuina abans i durant els serveis.
  - ✓ Optimitzar les compres i portar un bon control dels estocs de productes, eines i materials de la cuina. Gestionar el proveïment i la relació amb proveïdors.
  - ✓ Assessorar la clientela en aspectes gastronòmics, i fidelitzar-la.

## **FUNCIONS I TASQUES**

---

- ✓ Cuinar. Organització i supervisió de les tasques del personal de cuina. Acompanyament continuat a l'equip atenent a la seva diversitat
  - Planificarà i dirigirà les tasques del personal de cuina i supervisarà la seva feina.
  - Instruirà el personal de cuina pel que fa a les tècniques i els procediments necessaris per preparar i conservar els aliments.
  - Prepararà i cuinarà plats. Prepararà serveis especials: càterings, tastets, ...
  - Organitzarà la logística dels plats.
- ✓ Seguiment del receptari i dels seus escandalls per tal de no tenir desviacions. Control de la producció.
  - Elaborarà menús considerant la qualitat i la quantitat dels aliments que se serveixen en cada plat.
  - Realitzarà els encàrrecs d'avituallament per a la cuina i el control de la qualitat, quantitat i el correcte emmagatzematge (traçabilitat).
- ✓ Compliment del Pla d'Autocontrol. Vetllar per la conservació, desinfecció i neteja de les instal·lacions. Complir i fer complir en tot moment la normativa sanitària vigent.
- ✓ Portar a terme els pre-requisits de l'APPCC de la cuina.
- ✓ Confecció dels horaris i calendaris de la cuina, tenint en compte els torns i les vacances.
  - Treballarà conjuntament amb el cap de sala i vetllarà per la correcte distribució de tots els torns de treball.
  - Avaluarà el personal de cuina. Proposarà canvis de personals, si escau.
- ✓ Foment del treball en equip. Bona coordinació amb el cap de sala i resta de l'equip
  - Participarà a les reunions de coordinació amb la resta de l'equip del bar-restaurant, en la freqüència que es determini. Facilitarà la entesa entre tots els professionals.
- ✓ Realització de compres
  - Planificarà setmanal i/o mensual les compres a cuina seguint l'oferta gastronòmica.
  - Gestionarà els albarans per proveïdors, revisió d'entrada de producte (conjuntament amb personal a càrrec): Estat del producte i temperatura, gramatges i calibres siguin els pactats, els costos i detectar possibles variacions en els preus.

- Revisar juntament amb el cap de sala el *food cost* mensualment.
- ✓ Elaboració del Pla de formació i capacitació de tot l'equip de cuina per a que puguin desenvolupar correctament les seves funcions. Incloure la prevenció de riscos, formació en manipulació d'aliments i seguretat alimentària

## PERFIL SOL·LICITAT

---

### FORMACIÓ ACADÈMICA RECOMANABLE:

- Titulació acadèmica en el sector de la Hoteleria i Turisme
- Formació complementària en l'organització d'actes i esdeveniments
- Coneixements en gestió d'escandalls, fitxes tècniques, i llistat de producció.
- Coneixements dels prerequisits de l'APPCC

### VALORABLE:

- Cursos d'especialització culinària.
- Cursos de presentació de plats.
- Cursos de manipulació d'aliments.
- Cursos de nutrició i dietètica.
- Cursos sobre seguretat i higiene a la cuina.
- Cursos de noves tecnologies aplicades a la cuina.

### IMPRESCINDIBLE

- Experiència mínima de 2 anys en posició similar.
- Experiència en gestió d'equips de treball diversos.
- Nocions de facturació i càlcul bàsic.

### ALTRES:

- Coneixements de programes informàtics de gestió aplicats a la restauració, bàsicament facturació i comptabilitat. TIC: Word i Excel.
- Carnets: conduir cotxe B
- Idiomes: català, castellà.

## COMPETÈNCIES

---

- ✓ Planificació i Organització
- ✓ Orientació a l'assoliment i a resultat
- ✓ Lideratge. Direcció de persones
- ✓ Iniciativa
- ✓ Responsabilitat
- ✓ Bona actitud. Gestió de l'estrès.

- 
- ✓ Compromís amb l'organització
  - ✓ Empatia
  - ✓ Amabilitat
  - ✓ Disposició a l'aprenentatge
  - ✓ Comunicació
  - ✓ Treball en equip i cooperació
  - ✓ Flexibilitat i gestió del canvi

### PROCÈS DE SELECCIÓ

---

Les persones interessades han de enviar un correu electrònic a [vulltreballar@fundaciómaresme.cat](mailto:vulltreballar@fundaciómaresme.cat) a l'atenció d'en Pere Romano indicant a l'assumpte la **Referència 2419 – Cuina** adjuntant carta de presentació i currículum fins el 20 de juny de 2024.