

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	AJUDANT DE CAMBRER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Realitzar serveis de suport de personal de servei directe amb el client en les instal·lacions de Aramark seguint les normes de la companyia per mantenir bon ritme de treball i potenciar l'eficiència de personal de servei.</p> <p>Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark</p>		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	RESPONSABLE F&B
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	<p>Funció Tècnica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realitzar tasques auxiliars a les instal·lacions de Aramark. 2. Conservar zona i estris de treball. 3. Col·laborar en emplatats. 4. Preparar àrees de treball previ de el servei. 5. Ajudar a la preparació de treballs menors de cuina. 6. Atenció al client <p>de RRHH:</p> <p>Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup.</p> <p>I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</p>		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar		
EDUCATION REQUIREMENTS	Serveis de restauració (es pot suplir amb l'experiència)		
LANGUAGES	Català - Castellano	IT	Usuari de TPV
OTHERS	Acostumat a gestionar un alt volum de comensals.		
ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES	<ul style="list-style-type: none"> • Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua. • Respectar la separació i disposició de residus establerta. • Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes. • Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts. • Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts. • Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats. • Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos. 		

TERMS

- Sou Segons conveni
- Extres cap de setmana i festius • Horari rotatiu.
- S'ofereix allotjament i àpats.
- Inici de contracte: Juny 2022.
- **Possibilitat de pernoctació a l'hotel**

Enviar CV a: direccio.hotel@valldenuria.cat

JOB OVERVIEW¹

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	AUXILIAR DE SERVEI, RENTAPLATS	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Exercir de forma responsable les funcions i les activitats de el lloc relacionades amb el servei, col·laborant en el treball diari sota la direcció de el cap de cuina.</p> <p>Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark</p>		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	CAP DE CUINA
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	<p>Funció Tècnica (Resultats):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Servei en la línia de self. 2. Trasllet de carros i estocs d'extres. 3. Realitzar tasques de neteja i de neteja en tren de rentat. 4. Suport de el servei en les activitats diàries de la cuina. <p>Funció de RRHH:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup. 2. Ajudar en l'atenció a client. <p>A més, qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</p> <p>Per a tot el personal de cuina: Aplicar les normes de prevenció de riscos laborals establertes per al seu lloc de treball, així com les normes de Seguretat Alimentària, inclosos les dietes per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies.</p>		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	No requerida		
EDUCATION REQUIREMENTS	educació Bàsica		
LANGUAGES	Català - Castellano	IT	No requerido

ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES	<ul style="list-style-type: none"> ♻️ Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua. ♻️ Respectar la separació i disposició de residus establerta. ♻️ Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes. ♻️ Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts. ♻️ Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts. ♻️ Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats. ♻️ Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos. ♻️ Respectar la prohibició de fumar als centres.
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> ♻️ - Sou Segons conveni ♻️ Contracte temporada d'hivern Jornada de 40 hores ♻️ Horari rotatiu. ♻️ S'ofereix allotjament i àpats. ♻️ Inici de contracte: Juny 2022. ♻️ Necessitat de pernoctació a l'hotel Enviar CV a: direccio.hotel@valldenuria.cat



JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	CUINER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Executar de forma autònoma i responsable les tècniques i destreses pròpies de la professió, exercint les activitats relacionades amb la producció de menjars atenent a les normes de seguretat alimentària (al·lèrgens, menús especials, dietes preestablertes, controls de qualitat, etc.) i col·laborant en el treball diari sota la direcció de el Cap de cuina i la direcció de centre en aquelles tasques que aquest li pugui encomanar.</p> <p>Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark</p>		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	CAP DE CUINA
POSITION DETAILS			

DETAILED JOB DESCRIPTION	<p>Funció Tècnica (Resultats):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboració i conservació d'aliments i matèries primeres. • Suport en l'elaboració de plats freds i calents. • Elaboració bàsica (fons, salses, etc.) i de guarnició • Elaboracions de plats segons les directrius de el Cap de Cuina • Decoració i presentació Funció de RRHH: <p>Col laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup Funció Gestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realitzar i desenvolupar treballs de cuina, organitzant pròpies tasques segons els recursos disponibles. • Coordinar i supervisar el seu equip de treball. • Assegurar que el lloc de treball queda en ordre i net per al següent servei. <p>Per a tot el personal de cuina: Aplicar les normes de prevenció de riscos laborals establertes per al seu lloc de treball, així com les normes de Seguretat Alimentària, inclosos les dietes per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies.</p> <p>I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</p>
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc de Cuiner / a
EDUCATION REQUIREMENTS	Formació valorable per al lloc: Formació en restauració i hostaleria, Tècniques culinàries, Procediments d'elaboració i preparació, Qualitat, Higiene alimentària, PRL. L'experiència supleix la formació.
LANGUAGES	Català - Castellano IT Nivell usuari
OTHERS	- Acostumada a gestionar un alt volum de comensals.
ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES	<ul style="list-style-type: none"> ♻️ Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua. ♻️ Respectar la separació i disposició de residus establerta. ♻️ Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes. ♻️ Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts. ♻️ Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts. ♻️ Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats. ♻️ Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> ♻️ Sou Segons conveni ♻️ Contracte temporada d'hivern ♻️ <p>Jornada de 40 hores ♻️ Horari rotatiu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ♻️ S'ofereix allotjament i àpats. ♻️ Inici de contracte: Juny 2022. ♻️ Necessitat de pernoctació a l'hotel <p>Enviar CV a: direccio.hotel@valldenuria.cat</p>

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	AJUDANT DE CUINA	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Executar sota les ordres de el Cap / a cuina i / o Cuiner / a les activitats relacionades amb la producció de menjars atenent a les normes de seguretat alimentària (al·lèrgens, menús especials, dietes preestablertes, controls de qualitat, etc.) i col·laborant en el treball diari en aquelles tasques que se li puguin encomanar.</p> <p>Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark</p>		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONES	REPORTS TO:	CAP DE CUINA
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	<p>Funció Tècnica (Resultats):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suport en l'elaboració i conservació d'aliments i matèries primeres. • Elaboració bàsica (fons, salses, etc.) i de guarnició • Preparació de treballs menors de cuina <p>Funció de RRHH:</p> <p>Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup</p> <p>Per a tot el personal de cuina: Aplicar les normes de prevenció de riscos laborals establertes per al seu lloc de treball, així com les normes de Seguretat Alimentària, inclosos les dietes per a persones amb al·lèrgies i intoleràncies. I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</p>		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar		
EDUCATION REQUIREMENTS	<p>Formació valorable per al lloc: Formació en restauració i hostaleria, Tècniques culinàries, Procediments d'elaboració i preparació, Qualitat, Higiene alimentària, PRL.</p> <p>L'experiència supleix la formació.</p>		
LANGUAGES	Català - Castellano	IT	Nivell usuari
OTHERS	- Acostumada a gestionar un alt volum de comensals.		
ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES	<ul style="list-style-type: none"> • Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua. • Respectar la separació i disposició de residus establerta. • Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes. • Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts. • Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts. • Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats. • Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos. 		

TERMS

- Sou Segons conveni
- Contracte temporada d'hivern •
- Jornada de 40 hores • Horari rotatiu.
- S'ofereix allotjament i àpats.
- Inici de contracte: Juny 2022
- **Necessitat de pernoctació a l'hotel**
Enviar CV a: direccio.hotel@valldenuria.cat

JOB OVERVIEW¹

JOB TITLE	AJUDANT DE CAMBRER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Realitzar serveis de suport de personal de servei directe amb el client en les instal·lacions de Aramark seguint les normes de la companyia per mantenir bon ritme de treball i potenciar l'eficiència de personal de servei.</p> <p>Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark</p>		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	RESPONSABLE F&B

POSITION DETAILS

DETAILED JOB DESCRIPTION	<p>Funció Tècnica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realitzar tasques auxiliars a les instal·lacions de Aramark. 2. Conservar zona i estris de treball. 3. Col·laborar en emplatats. 4. Preparar àrees de treball previ de el servei. 5. Ajudar a la preparació de treballs menors de cuina. 6. Atenció al client <p>de RRHH:</p> <p>Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup.</p> <p>I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</p>
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar
EDUCATION REQUIREMENTS	Serveis de restauració (es pot suplir amb l'experiència)
LANGUAGES	Català - Castellano IT Usuari de TPV
OTHERS	Acostumat a gestionar un alt volum de comensals.

ENVIRONMENTAL
RESPONSIBILITIES

- ♻️ Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua.
- ♻️ Respectar la separació i disposició de residus establerta.
- ♻️ Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes.
- ♻️ Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts.
- ♻️ Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts.
- ♻️ Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.
- ♻️ Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.

TERMS

- ♻️ Sou Segons conveni
- ♻️ Contracte temporada d'hivern ♻️
- Jornada de 40 hores ♻️ Horari rotatiu.
- ♻️ S'ofereix allotjament i àpats.
- ♻️ Inici de contracte: Juny 2022
- ♻️ **Necessitat de pernoctació a l'hotel**

Enviar CV a: direccio.hotel@valldenuria.cat