

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><b>Funció Tècnica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realitzar tasques auxiliars a les instal·lacions de Aramark.</li> <li>2. Conservar zona i estris de treball.</li> <li>3. Col·laborar en emplatats.</li> <li>4. Preparar àrees de treball previ de el servei.</li> <li>5. Ajudar a la preparació de treballs menors de cuina.</li> <li>6. Atenció al client</li> </ol> <p><b>Funció de RRHH:</b></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"> <li>• Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua.</li> <li>• Respectar la separació i disposició de residus establerta.</li> <li>• Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes.</li> <li>• Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts.</li> <li>• Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts.</li> <li>• Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.</li> <li>• Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.</li> </ul>		
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sou Segons conveni</li> <li>• Extres cap de setmana i festius</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: Desembre de 2021.</li> <li>• <b>Possibilitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul> <p><b>Enviar CV a: <a href="mailto:direccio.hotel@valldenuria.cat">direccio.hotel@valldenuria.cat</a></b></p>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><b>Funció Tècnica (Resultats):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Servei en la línia de self.</li> <li>2. Trasllet de carros i estocs d'extres.</li> <li>3. Realitzar tasques de neteja i de neteja en tren de rentat.</li> <li>4. Suport de el servei en les activitats diàries de la cuina.</li> </ol> <p><b>Funció de RRHH:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup.</li> <li>2. Ajudar en l'atenció a client.</li> </ol> <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><b>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.</b></p>		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	No requerida		
EDUCATION REQUIREMENTS	educació Bàsica		
LANGUAGES	Català - Castellano	IT	No requerido
ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua.</li> <li>• Respectar la separació i disposició de residus establerta.</li> <li>• Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes.</li> <li>• Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts.</li> <li>• Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts.</li> <li>• Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.</li> <li>• Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.</li> <li>• Respectar la prohibició de fumar als centres.</li> </ul>		
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Sou Segons conveni</li> <li>• Contracte temporada d'hivern</li> <li>• Jornada de 40 hores</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: Desembre de 2021.</li> <li>• <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> <li>• <b>Enviar CV a: <a href="mailto:directio.hotel@valldenuria.cat">directio.hotel@valldenuria.cat</a></b></li> </ul>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
<b>JOB TITLE</b>	<b>CUINER/A</b>	<b>CENTER</b>	<b>HOTEL VALL DE NURIA</b>
<b>JOB LOCATION</b>	OPERACIONS		
<b>GENERAL DESCRIPTION</b>	<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>		
<b>DIVISION / DEPARTMENT</b>	OPERACIONS	<b>REPORTS TO:</b>	CAP DE CUINA
POSITION DETAILS			
<b>DETAILED JOB DESCRIPTION</b>	<p><b>Funció Tècnica (Resultats):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboració i conservació d'aliments i matèries primeres.</li> <li>• Suport en l'elaboració de plats freds i calents.</li> <li>• Elaboració bàsica (fons, salses, etc.) i de guarnició</li> <li>• Elaboracions de plats segons les directrius de el Cap de Cuina</li> <li>• Decoració i presentació</li> </ul> <p><b>Funció de RRHH:</b></p> <p>Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup</p> <p><b>Funció Gestora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realitzar i desenvolupar treballs de cuina, organitzant pròpies tasques segons els recursos disponibles.</li> <li>• Coordinar i supervisar el seu equip de treball.</li> <li>• Assegurar que el lloc de treball queda en ordre i net per al següent servei.</li> </ul> <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>		
<b>WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS</b>	1 any en lloc de Cuiner / a		
<b>EDUCATION REQUIREMENTS</b>	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.		
<b>LANGUAGES</b>	Català - Castellano	<b>IT</b>	Nivell usuari
<b>OTHERS</b>	- Acostumada a gestionar un alt volum de comensals.		
<b>ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua.</li> <li>• Respectar la separació i disposició de residus establerta.</li> <li>• Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes.</li> <li>• Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts.</li> <li>• Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts.</li> <li>• Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.</li> <li>• Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.</li> </ul>		

TERMS

- Sou Segons conveni
- Contracte temporada d'hivern
- Jornada de 40 hores
- Horari rotatiu.
- S'ofereix allotjament i àpats.
- Inici de contracte: Desembre de 2021.
- **Necessitat de pernoctació a l'hotel**

**Enviar CV a: [direccio.hotel@valldenuria.cat](mailto:direccio.hotel@valldenuria.cat)**

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><b>Funció Tècnica (Resultats):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suport en l'elaboració i conservació d'aliments i matèries primeres.</li> <li>• Elaboració bàsica (fons, salses, etc.) i de guarnició</li> <li>• Preparació de treballs menors de cuina</li> </ul> <p><b>Funció de RRHH:</b></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"> <li>• Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua.</li> <li>• Respectar la separació i disposició de residus establerta.</li> <li>• Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes.</li> <li>• Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts.</li> <li>• Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts.</li> <li>• Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.</li> <li>• Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.</li> </ul>		
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sou Segons conveni</li> <li>• Contracte temporada d'hivern</li> <li>• Jornada de 40 hores</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: Desembre de 2021.</li> <li>• <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul> <p><b>Enviar CV a: <a href="mailto:direccio.hotel@valldenuria.cat">direccio.hotel@valldenuria.cat</a></b></p>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><b>Funció Tècnica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realitzar tasques auxiliars a les instal·lacions de Aramark.</li> <li>2. Conservar zona i estris de treball.</li> <li>3. Col·laborar en emplatats.</li> <li>4. Preparar àrees de treball previ de el servei.</li> <li>5. Ajudar a la preparació de treballs menors de cuina.</li> <li>6. Atenció al client</li> </ol> <p><b>Funció de RRHH:</b></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"> <li>• Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic i d'aigua.</li> <li>• Respectar la separació i disposició de residus establerta.</li> <li>• Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes.</li> <li>• Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts.</li> <li>• Respectar els llocs d'emmagatzematge establerts.</li> <li>• Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.</li> <li>• Respectar els criteris d'utilització de materials de consum i productes amb l'objectiu d'estalvi de recursos.</li> </ul>		
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sou Segons conveni</li> <li>• Contracte temporada d'hivern</li> <li>• Jornada de 40 hores</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: Desembre de 2021.</li> <li>• <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul> <p><b>Enviar CV a: <a href="mailto:direccio.hotel@valldenuria.cat">direccio.hotel@valldenuria.cat</a></b></p>		