

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	AJUDANT DE CAMBRER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Coordinar la posada a punt de l'menjador restaurant, bar i cafeteria; atendre i servir els clients, complint les normes establertes en cada situació i utilitzant les tècniques i instruments necessaris, amb l'objectiu d'assolir el màxim nivell de qualitat i rendibilitat.</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 (Resultats):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar l'àrea de bar / cafeteria / menjador previ a l'servei. • Assessorar sobre begudes, preparar-les i presentar-les. • Preparar i presentar aperitius senzills , entrepans i plats combinats. • Preparar i realitzar les activitats de pre -servei, servei i post-servei a l'àrea de consum. • Preparar i presentar plats a la vista de client. • Oferir i servir begudes a la barra. • Servei de planxa: sandvitxos, entrepans, torrades i truites. • Muntatge i servei de banquetes i bufets. • Informar i aconsellar el client sobre composició i confecció dels productes. <p>Funció de RRHH:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat del grup. <p>Funció Gestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facturació en la restauració. • Ofertes gastronòmiques i tècniques, bàsiques, culinàries. • Realitzar l'aprovisionament, controlar els consums emmagatzematge i control d'existències. <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	<ul style="list-style-type: none"> • Sou Segons conveni • Contracte temporada d'hivern • Horari rotatiu. • S'ofereix allotjament i àpats. • Inici de contracte: Desembre 2022. • Necessitat de pernoctació a l'hotel 		

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: Desembre 2022. Necessitat de pernoctació a l'hotel 		

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	CUINER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	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. Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark		
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 <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>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 Jornada de 40 hores Horari rotatiu. S'ofereix allotjament i àpats. Inici de contracte: Desembre 2022. Necessitat de pernoctació a l'hotel 		

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	<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: Desembre 2022 • Necessitat de pernoctació a l'hotel 		

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	AJUDANT DE CAMBRER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Coordinar la posada a punt de l'menjador restaurant, bar i cafeteria; atendre i servir els clients, complint les normes establertes en cada situació i utilitzant les tècniques i instruments necessaris, amb l'objectiu d'assolir el màxim nivell de qualitat i rendibilitat.</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 (Resultats):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar l'àrea de bar / cafeteria / menjador previ a l'servei. • Assessorar sobre begudes, preparar-les i presentar-les. • Preparar i presentar aperitius senzills , entrepans i plats combinats. • Preparar i realitzar les activitats de pre -servei, servei i post-servei a l'àrea de consum. • Preparar i presentar plats a la vista de client. • Oferir i servir begudes a la barra. • Servei de planxa: sandvitxos, entrepans, torrades i fruites. • Muntatge i servei de banquetes i bufets. • Informar i aconsellar el client sobre composició i confecció dels productes. <p>Funció de RRHH:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Col laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat del grup. <p>Funció Gestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facturació en la restauració. • Ofertes gastronòmiques i tècniques, bàsiques, culinàries. • Realitzar l'aprovisionament, controlar els consums emmagatzematge i control d'existències. <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	<ul style="list-style-type: none"> • Sou Segons conveni • Contracte temporada d'hivern • Horari rotatiu. • S'ofereix allotjament i àpats. • Inici de contracte: Desembre 2022. • Necessitat de pernoctació a l'hotel 		

