JOB OVERVIEW[1]			
JOB TITLE	2on CAP DE CUINA	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. Cubrin les tasques del cap de cuina en la seva absència. 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	**Funció Tècnica (Resultats):** **• 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:** **Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup** **Funció Gestora:** **• 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.** **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.**		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any com 2on de cuina o mes de 4 anys com cuiner		
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	♻ 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.		
	♻ Sou Segons conveni ♻ **Contracte fix discontinu ,** ♻ Jornada de 40 hores ♻ Horari rotatiu. ♻ S'ofereix allotjament i àpats.		

TERMS	♻ **Incorporacio Desembre 2025 (data per determinar)** ♻ **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	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. Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	RESPONSABLE F&B
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	**Funció Tècnica (Resultats):** **• 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 banquets i bufets.** **• Informar i aconsellar el client sobre composició i confecció dels productes.** **Funció de RRHH:** **• Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat del grup.** **• Funció Gestora:** **• Facturació en la restauració.** **• Ofertes gastronòmiques i tècniques, bàsiques, culinàries.** **• Realitzar l'aprovisionament, controlar els consums emmagatzematge i control d'existències.** **I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.**		
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 ♻ Horari rotatiu. ♻ S'ofereix allotjament i àpats. ♻ Inici de contracte: Desembre 2025 (data per determinar). ♻ **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	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. 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	**Funció Tècnica (Resultats):** **1. Servei en la línia de self.** **2. Trasllat 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.** **Funció de RRHH:** **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.** **A més, qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.** **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.**
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	No requerida
EDUCATION REQUIREMENTS	educació Bàsica
LANGUAGES	Català - Castellano / IT: No requerido
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. • Respectar la prohibició de fumar als centres.
TERMS	• Sou Segons conveni • Contracte temporada d'hivern • Jornada de 40 hores • Horari rotatiu. • S'ofereix allotjament i àpats. • Inici de contracte: Desembre 2025 (data per determinar). • **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	**Funció Tècnica (Resultats):** • **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:** **Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup Funció Gestora:** • **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.** **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.**		
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	Catalá - Castellano	IT	Nivell usuari
OTHERS	- Acostumada 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: Desembre 2025 (data per determinar). ♻ **Necessitat de pernoctació a l'hotel**		

JOB OVERVIEW[1]			
JOB TITLE	AJUDANT DE CUINA	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	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. Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONES	REPORTS TO:	CAP DE CUINA

POSITION DETAILS	
DETAILED JOB DESCRIPTION	**Funció Tècnica (Resultats):** • **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 Funció de RRHH:** **Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup** **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.**
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar
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	• 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: Desembre 2025 (data per determinar) • **Necessitat de pernoctació a l'hotel**

JOB OVERVIEW[1]			
JOB TITLE	**RECEPCIÓ/RESERVES**	CENTER	**HOTEL VALL DE NURIA**
JOB LOCATION	RECEPCIÓ		
GENERAL DESCRIPTION	**Atenció al client, Assessorament, confecció i venda de productes i serveis turístics Realització de reserves Reserva, emissió i cobrament de productes turístics i vacacionals (hotels, paquets turístics, activitats, trasllats, etc.) Gestió de la reserva pel que fa a tancaments, confirmacions, cancel·lacions, etc ..**		
DIVISION / DEPARTMENT	RECEPCIÓ/RESERVES	REPORTS TO:	**RESPONSABLE RESERVES**

POSITION DETAILS	
DETAILED JOB DESCRIPTION	Busquem una persona molt organitzada i resolutiva, acostumada a treballar sota pressió. Apassionada pel món del turisme. Funcions principals: Atenció al client, Assessorament, confecció i venda de productes i serveis turístics Realització de reserves Atenció telefònica i front desk Facturació Reserva, emissió i cobrament de productes turístics i vacacionals (hotels, paquets turístics, activitats, trasllats, etc.) Gestió de la reserva pel que fa a tancaments, confirmacions, cancel·lacions, etc ..
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar
EDUCATION REQUIREMENTS	Formació Professional Grau Mitjà - Hostaleria i Turisme o Comerç
LANGUAGES	Català - Castellano -Anglès
IT	Usuari de programa de gestió hotelera
OTHERS	Acostumat a gestionar un alt volum de feina Es valorarà molt positivament el coneixement d´altres idiomes.
ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES	• Utilitzar correctament les instal·lacions, equips i maquinària posats a la seva disposició. Especialment les pautes d'estalvi energètic. • Respectar les pautes establertes en les bones pràctiques ambientals establertes. • Respectar els criteris d'elecció de materials de consum i productes establerts. • Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.
TERMS	• Sou Segons conveni • Horari rotatiu. • S'ofereix allotjament i àpats. • Inici de contracte: Desembre 2025 (data per determinar) • **Necessitat de pernoctació a l'hotel**

JOB OVERVIEW[2]			
JOB TITLE	CAMBRER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	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. Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	RESPONSABLE F&B
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	**Funció Tècnica (Resultats):** **• 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 banquets i bufets.** **• Atendre reclamacions de clients.** **• Informar i aconsellar el client sobre composició i confecció dels productes.** **Funció de RRHH:** **• Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat del grup.** **• Funció Gestora:** **• Facturació en la restauració.** **• Ofertes gastronòmiques i tècniques, bàsiques, culinàries.** **• Realitzar l'aprovisionament, controlar els consums emmagatzematge i control d'existències.** **I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.**		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar		
EDUCATION REQUIREMENTS	Serveis de restauració (es pot suplir amb l'experiència)		
LANGUAGES	Català - Castellano	IT	Usuario de TPV
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. ♻ Acostumat a gestionar un alt volum de comensals.		
OTHERS	♻ Sou Segons conveni ♻ Contracte temporada d'hivern. ♻ Jornada de 40 hores ♻ Horari rotatiu. ♻ S'ofereix allotjament i àpats. ♻ Inici de contracte; Incorporació desembre 2025 (data per determinar) ♻ **Necessitat de pernoctació a l'hotel**		

JOB OVERVIEW[1]			
JOB TITLE	CAMBRER/A DE PISOS	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	Ejecutar de forma autònoma i responsable les funcions de la parada, realitzant les activitats relacionades amb la neteja i col·laborant a la feina diària sota la direcció de la persona responsable de neteja. Actuar en tot moment amb ètica i d'acord amb la política de comportament professional d'Aramark		
DIVISION / DEPARTMENT	OPERACIONS	REPORTS TO:	GOBERNANTA

POSITION DETAILS	
DETAILED JOB DESCRIPTION	**Funció Tècnica (Resultats):** **1. Realitzar i desenvolupar les tasques de neteja i trasllats de carros i estocs d'extres.** **2. Trasllat de carros i estocs d'extres.** **3. Realitzar tasques de neteja e habitacions.** **4. neteja d'àrees comunes i zones de treball.** **Funció de RRHH:** **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.** **A més, qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre**.
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any en lloc similar
EDUCATION REQUIREMENTS	Educació basica
LANGUAGES	Català - Castellano / IT: No requerit
OTHERS	Acostumat a gestionar un alt volum de feina
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 • Horari rotatiu. • S'ofereix allotjament i àpats. • Inici de contracte: Desembre 2025 (data per determinar) • **Possibilitat de pernoctació a l'hotel**

	Per qualsevol de les ofertes enviar cv a; **direccio.hotel@valldenuria.cat**