















JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><b>Funció Tècnica (Resultats):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar l'àrea de bar / cafeteria / menjador previ a l'servei.</li> <li>• Assessorar sobre begudes, preparar-les i presentar-les.</li> <li>• Preparar i presentar aperitius senzills , entrepans i plats combinats.</li> <li>• Preparar i realitzar les activitats de pre -servei, servei i post-servei a l'àrea de consum.</li> <li>• Preparar i presentar plats a la vista de client.</li> <li>• Oferir i servir begudes a la barra.</li> <li>• Servei de planxa: sandvitxos, entrepans, torrades i truites.</li> <li>• Muntatge i servei de banquetes i bufets.</li> <li>• Informar i aconsellar el client sobre composició i confecció dels productes.</li> </ul> <p><b>Funció de RRHH:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat del grup.</li> </ul> <p><b>Funció Gestora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facturació en la restauració.</li> <li>• Ofertes gastronòmiques i tècniques, bàsiques, culinàries.</li> <li>• Realitzar l'aprovisionament, controlar els consums emmagatzematge i control d'existències.</li> </ul> <p><b>I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</b></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'estiu</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: incorporació inmeffiata</li> <li>• <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul>		












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>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"> <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'estiu</li> <li>Jornada de 40 hores</li> <li>Horari rotatiu.</li> <li>S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>Inici de contracte: incorporació inmeffiata</li> <li><b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><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>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>		
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"> <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'estiu</li> <li>Jornada de 40 hores</li> <li>Horari rotatiu.</li> <li>S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>Inici de contracte: incorporació immediata</li> <li><b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul>		

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'estiu</li> <li>• Jornada de 40 hores</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: incorporació immediata</li> <li>• <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
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><b>Funció Tècnica (Resultats):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar l'àrea de bar / cafeteria / menjador previ a l'servei.</li> <li>• Assessorar sobre begudes, preparar-les i presentar-les.</li> <li>• Preparar i presentar aperitius senzills , entrepans i plats combinats.</li> <li>• Preparar i realitzar les activitats de pre -servei, servei i post-servei a l'àrea de consum.</li> <li>• Preparar i presentar plats a la vista de client.</li> <li>• Oferir i servir begudes a la barra.</li> <li>• Servei de planxa: sandvitxos, entrepans, torrades i truites.</li> <li>• Muntatge i servei de banquets i bufets.</li> <li>• Informar i aconsellar el client sobre composició i confecció dels productes.</li> </ul> <p><b>Funció de RRHH:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Col laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat del grup.</li> </ul> <p><b>Funció Gestora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facturació en la restauració.</li> <li>• Ofertes gastronòmiques i tècniques, bàsiques, culinàries.</li> <li>• Realitzar l'aprovisionament, controlar els consums emmagatzematge i control d'existències.</li> </ul> <p><b>I qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</b></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 20hores temporada estiu</li> <li>• Horari rotatiu.</li> <li>• S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li>• Inici de contracte: incorporació inmeffiata</li> <li>• <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
JOB TITLE	CAMBRER/A DE PISOS	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	OPERACIONS		
GENERAL DESCRIPTION	<p>Executar de forma autònoma i responsable les funcions de la parada, realitzant les activitats relacionades amb la neteja i col·laborant en la feina diària sota la direcció de la persona responsable de neteja.</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:	GOBERNANTE (A)
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	<p><b>Funció Tècnica (Resultats):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realitzar i desenvolupar les tasques de neteja i trasllats de carros i estocs d'extres.</li> <li>2. Trasllat de carros i estocs d'extres.</li> <li>3. Realitzar tasques de neteja e habitacions.</li> <li>4. neteja d'àrees comunes i zones de treball.</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><b>A més, qualsevol altra tasca que li sigui encomanada per assegurar el correcte funcionament de l'servei i de l'activitat de centre.</b></p>		
WORK EXPERIENCE REQUIREMENTS	1 any com cambrera de piso d'hotel o similar		
EDUCATION REQUIREMENTS	Educació Bàsica		
LANGUAGES	Català- Castellano	IT	No requerido
OTHERS			
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'estiu</li> <li> Jornada de 40 hores</li> <li> Horari rotatiu.</li> <li> S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li> Inici de contracte: Agost</li> <li> <b>Possibilitat de pernociació a l'hotel</b></li> </ul>		

JOB OVERVIEW <sup>1</sup>			
JOB TITLE	RECEPCIÓ/RESERVES	CENTER	HOTEL VALL DE NURIA
JOB LOCATION	RECEPCIÓ		
GENERAL DESCRIPTION	<p>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 ..</p>		
DIVISION / DEPARTMENT	RECEPCIÓ/RESERVES	REPORTS TO:	RESPONSABLE RESERVES
POSITION DETAILS			
DETAILED JOB DESCRIPTION	<p>Busquem una persona molt organitzada i resolutiva, acostumada a treballar sota pressió. Apassionada pel món del turisme.</p> <p>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 ..</p>		
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	<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.</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> Controlar l'estoc de materials per evitar haver excedents acumulats.</li> </ul>		
TERMS	<ul style="list-style-type: none"> <li> Sou Segons conveni</li> <li> Contracte temporada d'estiu</li> <li> Jornada de 40 hores</li> <li> Horari rotatiu.</li> <li> S'ofereix allotjament i àpats.</li> <li> Inici de contracte: Setembre</li> <li> <b>Necessitat de pernoctació a l'hotel</b></li> </ul>		

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