

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: 3 Desembre 2026 • 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): - Servei en la línia de self. - Trasllat de carros i estocs d'extres. - Realitzar tasques de neteja i de neteja en tren de rentat. - Suport de el servei en les activitats diàries de la cuina. Funció de RRHH: - Col·laborar amb el seu equip de treball per optimitzar l'eficiència i integritat de el grup. - 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 requerida
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: 03 Desembre 2026 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 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	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 establerts. - 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: 03 Desembre 2026 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 del 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: 03 Desembre 2026 • 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: 03 Desembre 2026 Necessitat de pernoctació a l'hotel		

JOB OVERVIEW ¹			
JOB TITLE	CAMBRER/A	CENTER	HOTEL VALL DE NÚRIA
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	REPORT S 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 03 desembre 2026 • Necessitat de pernoctació a l'hotel		