

Oferta laboral: Responsable de cuina Guingueta Proa a la Mar

Qui som:

Barceloneta Proa a la Mar és el projecte de desenvolupament socioeconòmic local, de caràcter innovador i d'iniciativa veïnal, del Pla Comunitari de la Barceloneta.

El projecte compta amb tres eixos estratègics de treball: ocupació, formació i economia local sota paràmetres de l'ESS i comunitària, prenent el mar com l'element vertebrador del projecte.

Descripció de l'oferta:

Estem buscant una persona amb experiència en projectes de l'ESS dins l'àmbit de la restauració per què **impulsi i coordini la cuina i l'oferta gastronòmica de la Guingueta Proa a la Mar**, una iniciativa d'emprenedoria comunitària generadora d'activitat socioeconòmica que promou l'ocupació de proximitat i de qualitat, el desenvolupament local sostenible i el consum conscient al barri de La Barceloneta.

La persona seleccionada s'ocuparà del **disseny de l'oferta gastronòmica** de la guingueta, el **proveïment de les matèries primeres**, la **preparació i conservació de tota mena d'aliments** i la **vetlla entorn la normativa sanitària**.

Tasques i responsabilitats de la persona que ocuparà el lloc de feina:

- ✓ Dissenyar una oferta gastronòmica de qualitat, saludable, de temporada, innovadora i atractiva, de base marinera i arrelada al territori apostant pel producte de proximitat, els productors i proveïdors locals.
- ✓ Raonar els escandalls determinant les quantitats de matèries primeres, el seu preu i el cost final de cada ració amb l'objectiu de fer una proposta gastronòmica viable.
- ✓ Manipular, preparar i conservar tota mena d'aliments. Vetllar per la qualitat de l'oferta gastronòmica, l'acabat dels plats i la seva presentació, organitzar la logística d'entrada i sortida.
- ✓ Ocupar-se del proveïment de matèries primeres destinades a cobrir l'oferta gastronòmica. Rebre les mercaderies i comprovar la qualitat i la quantitat. Emmagatzemar-les i conservar-les adequadament. Fer el seguiment del consum dels aliments emprats per poder determinar-ne els costos. Coresponsabilitzar-se de la política de compres.
- ✓ Coordinar i organitzar càterings i serveis personalitzats de caire comunitari.
- ✓ Dur a terme l'arqueig, la retirada/ingrés de l'efectiu i treballar en col·laboració amb la persona responsable de la guingueta i de la gestió comptable d'aquesta.
- ✓ Formar l'equip pel que fa a les tècniques i procediments necessaris per preparar/conservar els aliments. Ensenyar i garantir les normes de seguretat alimentària i d'higiene laboral.
- ✓ Garantir un ús responsable i conscient dels recursos tenint en compte el malbaratament alimentari, la sostenibilitat i la recollida selectiva dels residus.



Valorem imprescindible experiència i competències en:

- ✓ Àmbit de la restauració.
- ✓ Coordinació d'equips de treball.
- ✓ Atenció a les persones.
- ✓ Projectes de l'economia social, solidària i comunitària.
- ✓ Consum conscient i sostenibilitat.
- ✓ Capacitat per treballar en equip, alt nivell d'organització i planificació, actitud proactiva, resolutiva i dinàmica, amb motivació i visió global vers el projecte, i amb certa tolerància a l'estrès.

Valorarem molt positivament experiència o coneixements en:

- ✓ Treball comunitari.
- ✓ Domini de les XXSS, eines de difusió i comunicació de projectes.
- ✓ Cultura marítima.
- ✓ El barri de la Barceloneta i/o Districte de Ciutat Vella.

Què oferim:

- ✓ Incorporació immediata.
- ✓ Un lloc de treball estable i de qualitat a jornada completa.
- ✓ Retribució: 1.750€ bruts (12 pagues).
- ✓ Una altra manera d'entendre i treballar dins l'àmbit de la restauració.
- ✓ Formar part d'un projecte col·lectiu de l'ESS arrelat al territori.

Per a més informació:

Podeu entrar en els següents enllaços o visitar les nostres XXSS (Facebook, Twitter i Instagram):

[Pla Comunitari Barceloneta](#)
[Barceloneta Proa a la Mar](#)
[Guingueta Proa a la Mar](#)

Les persones interessades i que alhora compleixin amb els requisits requerits a l'oferta us podeu posar en contacte al correu ocupacionbta@gmail.com adjuntant el vostre currículum i un escrit de presentació que expliqui quin és el vostre recorregut vital i professional i per què us agradaria formar part d'aquest projecte.

Data límit per rebre candidatures: **27 de maig.**