Franquicias La Piemontesa creará unos 60 empleos en sus nuevos restaurantes de Madrid, Barcelona y Valencia

Mujer de más de 45 años, uno de los perfiles que busca la empresa para ocupar diferentes puestos de trabajo, desde gerencia a personal de sala y cocina. El grupo de restauración, que cuenta con una veintena de establecimientos en todo el Estado, inaugurará tres establecimientos durante el próximo mes de noviembre

La empresa Franquicias La Piemontesa busca unas 60 personas para ocupar diferentes puestos de trabajo en tres de los restaurantes que prevé abrir el próximo mes de noviembre. Uno de ellos está ubicado en Madrid, otro en Sant Cugat del Vallès (Barcelona) y el tercero en Valencia.

La compañía ha abierto su proceso de selección para el que busca diferentes perfiles, entre ellos, mujeres de más de 45 años para varios puestos de trabajo, desde la gerencia al personal de sala o de cocina. Según explica el gerente de la compañía, José Antonio Ros, “buscamos este perfil porque la experiencia para nosotros es un valor añadido y estamos seguros que puede resultar una buena oportunidad para ambas partes”. Los interesados pueden enviar el currículum al correo electrónico laboral@lapiemontesa.com.

La Piemontesa acaba de inaugurar dos nuevos restaurantes, uno en Tarragona (C/ Méndez Núñez, 13-15) y otro en Madrid (Centro Comercial La Gavia), dentro de su plan de expansión por el territorio español. Con estas dos nuevas aperturas, la compañía ya cuenta con una veintena de establecimientos (5 propios y 15 franquiciados). Además, La Piemontesa tiene ya previstas nuevas aperturas a lo largo del territorio español; se trata de 7 nuevos restaurantes (uno en las localidades de Sant Cugat del Vallès (Barcelona), Madrid, Reus (Tarragona), Calpe (Alicante) y Zaragoza y dos más en Valencia.

Toda la red de restaurantes de La Piemontesa se abastece del obrador que el grupo tiene en Lleida. Allí se elaboran los productos esenciales de la carta de todos los restaurantes: desde la pasta a los postres, en un depurado proceso artesanal que permite el control de calidad y de homogenización de todas las presentaciones de sus restaurantes. A raíz de las buenas previsiones de expansión del negocio, la firma está ultimando las obras para poner en marcha un obrador de mayor capacidad en la capital leridana. Su obrador actual ocupa 25 personas y el nuevo, de unos 7.500 m², se prevé que alcance las 40, llegando al centenar de personas a pleno rendimiento.

El origen en España de la auténtica pasta italiana, elaborada en Lleida para todo el Estado. Uno de los elementos diferenciales de La Piemontesa es el control de todo el proceso de producción para garantizar la calidad. Por ese motivo, desde su centro de Lleida, que también opera como central de compras de todo el grupo, se importan las materias primas de Italia. En el obrador de la capital del Segrià, se elaboran los productos esenciales de la carta de todos los restaurantes del grupo, siguiendo las recetas tradicionales italianas. Otro de los valores añadidos de La Piemontesa es la fórmula

utilizada en la fabricación artesanal de la pasta, a base de sémola, más digerible, natural y sin colorantes ni conservantes artificiales ni ningún tipo de aditivo. Así es como se controla la calidad y la homogenización de los restaurantes del grupo, ya que La Piemontesa produce, en exclusiva, para sus establecimientos, todos los productos esenciales de la carta.

Cada día en La Piemontesa puede ser único. Ese es el reto que propone su carta, con 141 referencias que permiten más de 400 combinaciones diferentes. Se puede comer en La Piemontesa sin repetir plato todos los días del año, lo que convierte la experiencia gastronómica en una ocasión única para paladares inquietos que buscan autenticidad de la cocina italiana.

Sus restaurantes incluyen en una misma carta recetas del Piemonte, de la cocina mediterránea y parte de la cocina florentina con gran variedad de platos; entrantes, tártaros, carpaccios, risottos, carne, pizzas y deliciosos postres.

Un modelo de negocio implantado por Juan Manuel Chacón, creador de 'La Tagliatella'

El modelo de negocio de La Piemontesa ha sido implantado por Juan Manuel Chacón, con 30 años de experiencia en el sector y fundador de la cadena de restaurantes italianos 'La Tagliatella', de la que fue propietario hasta 2006. Chacón, de origen sevillano emigrado a Cataluña, es considerado el introductor en España de la restauración italiana organizada.

En 2012, creó Franquicias La Piemontesa, un concepto de negocio de capital 100% español, basado en un modelo de restauración italiana organizada, de fácil gestión y alta rentabilidad con la garantía de un producto de primera calidad elaborado de forma artesanal. Destaca especialmente la decoración de los restaurantes, familiar, amigable y acogedora, con la intención de regalar al cliente una experiencia gastronómica inolvidable.

Se trata de un modelo que controla todo su proceso de producción con el objetivo de lograr la máxima calidad desde la elaboración de sus propias recetas hasta el servicio al cliente. Por ese motivo, La Piemontesa tiene su propio mercado, sus proveedores en origen, es su propio fabricante, su propia cocina central, elabora sus productos y los vende en exclusiva a sus restaurantes.

Actualmente, Franquicias La Piemontesa tiene presencia en Andalucía, Aragón, Cataluña, Madrid, Navarra y Valencia.

Datos de contacto:

Berta Palau Gomà / Mireia Tena Liñán
676 638 598

Nota de prensa publicada en: [Lleida](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Valencia](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>