



Szukamy Szefa Kuchni

Zakres obowiązków

- Kompleksowe zarządzanie kuchnią w hotelu o standardzie 4*,
- Nadzór nad estetyką i jakością przygotowanych potraw,
- Nadzór nad wdrażaniem receptur, pozycji menu oraz rozwiązań organizacyjnych - zgodnie z najnowszymi trendami i sezonowością,
- Przygotowanie kalkulacji menu,
- Kontrola i dbałość o właściwe wskaźniki gastronomii, w tym poziom food cost,
- Nadzór nad stanem magazynowym surowców i towarów oraz przeprowadzenie inwentaryzacji,
- Organizacja odpowiedniego zaopatrzenia w surowce - współpraca z dostawcami,
- Kontrola i przestrzeganie zasad BHP oraz HACCP,
- Efektywne planowanie kosztów kuchni.

Nasze wymagania

- Doświadczenie w pracy na podobnym stanowisku,
- Wykształcenie kierunkowe - minimum średnie,
- Praktyczna wiedza kulinarna i znajomość trendów oraz technik kulinarnych, innowacyjnych, kreatywność,

- Dobra organizacja czasu pracy, dyspozycyjność i gotowość do pracy w systemie pracy weekendowej i zmianowej,
- Odporność na stres,
- Dbłość o porządek i właściwy stan miejsca pracy,
- Doświadczenie w przygotowaniu dużych imprez okolicznościowych,
- Znajomość systemu HACCP, znajomość przepisów BHP,
- Umiejętności zarządzania i motywowania Zespołu,
- Wysoki poziom kultury osobistej.

To oferujemy

- Interesującą pracę w hotelu o standardzie 4*,
- Możliwość wdrażania własnych pomysłów,
- Atrakcyjne wynagrodzenie
- Dodatkowe ubezpieczenie
- Profesjonalne szkolenia,
- Możliwość doskonalenia swoich umiejętności wraz z rozwojem firmy.