

Jefe-a de cocina

Funciones:

- ✓ Supervisar las existencias de los productos de cocina, dentro de los límites de stocks definidos, según los porcentajes de ocupación de hotel y realizar en consecuencia los pedidos y/o compras a proveedores homologados.
- ✓ Gestionar la conservación, almacenamiento y rendimiento de mercancías y materias primas. En caso de haber economato, gestión en coordinación con el jefe/a de economato.
- ✓ Conocimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable al departamento y prerequisites de APPCC que le sean de aplicación.
- ✓ Dirigir, supervisar y planificar el conjunto de actividades del departamento de cocina y del personal a su cargo.
- ✓ Tener un amplio conocimiento de los productos y precios homologados por la empresa.

Se requiere:

- ✓ Formación en cocina y hotelería.
- ✓ Experiencia mínima de 3 años en posición similar.
- ✓ Capacidad de liderazgo y gestión de personas
- ✓ Iniciativa para asumir compromisos, tomar decisiones y resolver problemas.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal.
- ✓ Salario según convenio.
- ✓ Posibilidad de crecimiento profesional.
- ✓ Buen ambiente de trabajo.
- ✓ Otros beneficios.

Lugar de trabajo:

- ✓ Palladium Hotel Group /Ibiza