

CAP DE PARTIDA

Funcions:

- ✓ Col·laborar en l'assignació de torns i tasques del personal a càrrec seu.
- ✓ Preparar i controlar els ingredients del menú a càrrec seu.
- ✓ Garantir els estàndards de qualitat culinària i estètica establerts.
- ✓ Supervisar la sortida dels plats i garantir-ne l'estat i el temps establert.
- ✓ Organitzar l'emmagatzematge i conservació dels aliments.
- ✓ Col·laborar en l'elaboració de les dades econòmiques relacionades amb l'activitat.
- ✓ Col·laborar en l'execució del pressupost i control de costos.
- ✓ Gestionar els estocs de matèries primeres, minves i marges.
- ✓ Fer inventaris periòdics i contacte amb proveïdors.
- ✓ Revisar i supervisar les mercaderies de les comandes.
- ✓ Garantir la formació i el desenvolupament del personal a càrrec seu.
- ✓ Fer el seguiment i controlar les instal·lacions i maquinària.
- ✓ Atendre la clientela.
- ✓ Conèixer i implementar les mesures de seguretat i higiene que afecten les persones, instal·lacions i material en la restauració.

Es requereix:

- ✓ Estudis mínims: FP mitjà o superior en Cuina o Gastronomia.
- ✓ Estudis addicionals: titulacions d'Escoles d'Hoteleria.
- ✓ Idiomes: nivell alt d'anglès. Valorable alemany.
- ✓ Nivell mitjà d'ofimàtica i Internet.
- ✓ Competències: interès per l'ordre i la qualitat, desenvolupament personal, planificació i organització, flexibilitat, atenció al detall, treball en equip.
- ✓ APPCC, carnet de conduir.
- ✓ Experiència en el lloc: 1 – 3 anys.

S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal o fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni.
- ✓ Jornada completa.

soib
formació
i ocupació

S
PURE • SALT
LUXURY HOTELS