

SOUS CHEF

Es la mano derecha del Chef y su labor principal es el supervisar en funcionamiento de la cocina para que funcione de acuerdo a las instrucciones del Chef.

Funciones:

- ✓ Liderar el equipo de cocina estableciendo planes que resulten en un crecimiento continuo a largo plazo.
- ✓ Manejar los alimentos y productos utilizando los procedimientos correctos de higiene de acuerdo con las regulaciones sanitarias locales.
- ✓ Seguir las pautas de alimentos y bebidas de Four Seasons para crear eventos memorables para nuestros huéspedes.
- ✓ Brindar un servicio de manera amable, eficiente y profesional siguiendo los Estándares de marca.
- ✓ Enfocarse en el desarrollo del equipo, aportando su toque personal y añadiendo un toque creativo a las experiencias en la cocina.
- ✓ Manejar los alimentos y productos utilizando los procedimientos correctos de higiene de acuerdo con las regulaciones sanitarias locales.

Se requiere:

- ✓ Más de 24 meses de experiencia en el lugar de trabajo.
- ✓ Estudios: formación superior en la ocupación.
- ✓ Idiomas: no se requieren.

Se ofrece:

- ✓ Contrato temporal, con una duración de 7 meses, incorporación prevista 01/04/2024.
- ✓ Salario según convenio, Hostelería Islas Baleares (BOIB núm. 51 22/04/2023): 28.936 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa, horario rotativo, de lunes a domingo con dos días de descanso
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.