

## SOUS XEF

---

És la mà dreta del Xef i la seva labor principal és el supervisar en funcionament de la cuina perquè funcioni d'acord amb les instruccions del Xef.

### Funcions:

- ✓ Liderar l'equip de cuina establint plans que resultin en un creixement continu a llarg termini.
- ✓ Manejar els aliments i productes utilitzant els procediments correctes d'higiene d'acord amb les regulacions sanitàries locals.
- ✓ Seguir les pautes d'aliments i begudes de Four Seasons per a crear esdeveniments memorables per als nostres hostes.
- ✓ Brindar un servei de manera amable, eficient i professional seguint els Estàndards de marca.
- ✓ Enfocar-se en el desenvolupament de l'equip, aportant el seu toc personal i afegint un toc creatiu a les experiències en la cuina.
- ✓ Manejar els aliments i productes utilitzant els procediments correctes d'higiene d'acord amb les regulacions sanitàries locals.

### Es requereix:

- ✓ Més de 24 mesos d'experiència en el lloc.
- ✓ Estudis: formació superior relacionada amb l'ocupació.
- ✓ Idiomes: no requerits.

### S'ofereix:

- ✓ Contracte temporal. Incorporació 01/04/2024.
- ✓ Salari segons conveni, Hoteleria Illes Balears (BOIB núm 51 22/04/2023): 28.936 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa, horari rotatiu de dilluns a diumenge amb dos dies lliures.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.