

SOTSXEF

És la mà dreta del/la Xef i la seva tasca principal és supervisar el funcionament de la cuina perquè es desenvolupi d'acord amb les instruccions del/la Xef.

Funcions:

- ✓ Assistir al/la xef del restaurant en la gestió general de l'operació de la cuina i en la direcció de l'equip culinari.
- ✓ Garantir la qualitat i consistència dels aliments mitjançant la supervisió pròxima de la producció, l'emplatat i els estàndards de presentació.
- ✓ Mantenir alts estàndards d'higiene i seguretat en totes les àrees de preparació d'aliments.
- ✓ Supervisar l'inventari, realitzar comandes i controlar costos per a minimitzar el desaprofitament i optimitzar la rendibilitat.
- ✓ Capacitar, entrenar i guiar al personal de cuina, fomentant el creixement professional i mantenint un ambient de treball positiu.
- ✓ Col·laborar en el desenvolupament del menú, aportant creativitat i innovació a les propostes estacionals i especialitats de la casa.
- ✓ Mantenir l'excel·lència operativa i de servei d'acord amb els estàndards de luxe de la marca.
- ✓ Actuar com a líder de la cuina en absència del/de la xef del restaurant.

Es requereix:

- ✓ Experiència en l'ocupació: 2 anys.
- ✓ Estudis: relacionats amb l'ocupació.
- ✓ Idiomes: nivell mitjà-alt d'anglès.

S'ofereix:

- ✓ Contracte fix discontinu.
- ✓ Salari segons conveni vigent d'Hoteleria de les Illes Balears: 39.346 € bruts anuals.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicació del lloc de feina: Formentor, Pollença.