



SOUS CHEF

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

Funciones:

- ✓ Asistir al/la chef del restaurante en la gestión general de la operación de la cocina y en la dirección del equipo culinario.
- ✓ Garantizar la calidad y consistencia de los alimentos mediante la supervisión cercana de la producción, el emplatado y los estándares de presentación.
- ✓ Mantener altos estándares de higiene y seguridad en todas las áreas de preparación de alimentos.
- ✓ Supervisar el inventario, realizar pedidos y controlar costos para minimizar el desperdicio y optimizar la rentabilidad.
- ✓ Capacitar, entrenar y guiar al personal de cocina, fomentando el crecimiento profesional y manteniendo un ambiente de trabajo positivo.
- ✓ Colaborar en el desarrollo del menú, aportando creatividad e innovación a las propuestas estacionales y especialidades de la casa.
- ✓ Mantener la excelencia operativa y de servicio de acuerdo con los estándares de lujo de la marca.
- ✓ Actuar como líder de la cocina en ausencia del/de la chef del restaurante.

Se requiere:

- ✓ Experiencia en el puesto: 2 años.
- ✓ Estudios: relacionados con el puesto.
- ✓ Idiomas: nivel medio-alto de inglés.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo.
- ✓ Salario según convenio de Hostelería de las Illes Balears: 39.346 € brutos anuales.
- ✓ Jornada completa.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.