



CHEF EJECUTIVO

Responsable de crear y dirigir una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.

Funciones:

- ✓ Planificar, organizar y coordinar las tareas del departamento de cocina.
- ✓ Realizar el seguimiento de los objetivos fijados por Dirección.
- ✓ Controlar inventarios, costes y el correcto uso de productos e instalaciones.
- ✓ Garantizar la calidad, cantidad, presentación y temperatura de los alimentos.
- ✓ Supervisar la producción diaria y el cumplimiento del Recetario.
- ✓ Mantener una comunicación fluida con los distintos departamentos.
- ✓ Gestionar y coordinar al equipo: disciplina, higiene, limpieza, formación y cuadrantes.
- ✓ Diseñar y supervisar los menús de los diferentes puntos de venta.
- ✓ Analizar comentarios de clientes y proponer mejoras.
- ✓ Mantener comunicación directa con el director de Alimentos Corporativo.

Se requiere:

- ✓ FP Grado Superior en Cocina y Restauración o Dirección de Cocina.
- ✓ Experiencia mínima de 2 años como Chef Ejecutivo/a y 5 años en hoteles vacacionales 4* o 5*.
- ✓ Valorable experiencia internacional.
- ✓ Usuario/a de Microsoft Office.
- ✓ Liderazgo, organización y orientación a la excelencia y al cliente.

Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, duración de 8 meses.
- ✓ Salario bruto mensual 2.752,89 € según convenio de Hostelería de las Islas Baleares.
- ✓ Jornada completa (40h/ semanales).
- ✓ Lugar de trabajo: Alcúdia.