



## XEf EXECUTIU O XEf EXECUTIVA

---

**Responsable de crear i dirigir una experiència culinària excepcional per a la clientela a través de la preparació, la cocció i la presentació dels aliments.**

### **Funcions:**

- ✓ Planificació, organització i coordinació de les tasques del departament de cuina.
- ✓ Realitzar el seguiment dels objectius fixats per la direcció.
- ✓ Control dels inventaris i dels costos, així com del correcte ús dels productes i de les instal·lacions.
- ✓ Garantir la qualitat, la quantitat, la presentació i la temperatura dels aliments.
- ✓ Supervisar la producció diària i el compliment del receptari.
- ✓ Manteniment d'una comunicació fluida amb els diferents departaments.
- ✓ Gestió i coordinació de l'equip: disciplina, higiene, neteja, formació i quadrants.
- ✓ Disseny i supervisió dels menús dels diferents punts de venda.
- ✓ Anàlisi dels comentaris de la clientela i proposta de millores.
- ✓ Mantenir una comunicació directa amb el director corporatiu d'aliments o la directora corporativa d'aliments.

### **Es requereix:**

- ✓ Cicle formatiu de grau superior en cuina i restauració o en direcció de cuina.
- ✓ Experiència mínima de dos anys com a xef executiu o xef executiva i de cinc anys en hotels vacacionals de quatre o cinc estrelles.
- ✓ Valorable experiència internacional.
- ✓ Domini de Microsoft Office a nivell d'usuari o usuària.
- ✓ Lideratge, organització i orientació a l'excel·lència i a la clientela.

### **S'ofereix:**

- ✓ Contracte fix discontinu, amb una durada de vuit mesos.
- ✓ Salari brut mensual de 2.752,89 €, segons el Conveni col·lectiu d'Hostaleria de les Illes Balears.
- ✓ Jornada completa: 40 hores setmanals.
- ✓ Lloc de treball: Alcúdia.