

Szef kuchni

Zakres obowiązków:

- organizacja pracy zespołu kuchni
- opracowywanie menu, kreowanie nowych potraw
- analiza i kontrola poziomu kosztów oferowanych posiłków
- zapewnienie wysokiej jakości serwowanych dań oraz dbanie o ich estetykę i formę podawania
- współpraca z managerem strefy gastronomicznej oraz innymi działami parku wodnego
- kontrola stanów magazynowych, prowadzenie inwentaryzacji
- przestrzeganie przepisów BHP oraz systemu HACCP
- dbanie o właściwy stan techniczny urządzeń kuchennych

Nasze wymagania:

- doświadczenie w pracy na stanowisku szefa kuchni
- bardzo dobra organizacja własnej pracy
- umiejętność pracy w zespole i zarządzania zespołem
- gotowość do pracy w weekendy/ w systemie zmianowym
- samodzielność w podejmowaniu decyzji
- umiejętność pracy pod presją czasu
- bardzo dobra znajomość zagadnień branży gastronomicznej, przepisów BHP, systemu HACCP
- bardzo dobra znajomość języka polskiego
- znajomość pakietu MS Office, w szczególności programu excel
- badania do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka sanepid)

Oferujemy:

- stabilne warunki zatrudnienia
- atrakcyjne wynagrodzenie
- benefity przewidziane regulaminem obiektu
- samodzielność w realizacji zadań