

Nabór na stanowisko **Szef Kuchni**

Do nowopowstałego obiektu gastronomicznego na trasie narciarskiej poszukujemy SZEFA KUCHNI. Jeżeli masz doświadczenie na podobnym stanowisku zapraszamy do składania CV. Czego oczekujemy?

- Zamiłowania do gotowania, kreatywności kulinarnej;
- Doświadczenia na stanowisku szefa kuchni (min. 2 lata);
- Wykształcenia w zawodzie kucharz;
- Umiejętności tworzenia menu w oparciu o sezonowe produkty, zgodnie z profilem lokalu, tworzenia receptur, przygotowywania dań;
- Zarządzania gospodarką magazynową, w tym nadzór nad rozliczeniami kuchni;
- Aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
- Koordynacji pracy podległych pracowników kuchni;
- Organizacji zaopatrzenia (składanie zamówień, kontakty z dostawcami);
- Nadzoru nad jakością oraz bezpieczeństwem serwowanych dań zgodnie z zasadami GHP, GMP oraz systemu HACCP;
- Nadzoru na utrzymaniem porządku i higieny w miejscu pracy;
- Dyspozycyjności.

Wymagane kompetencje:

- Doświadczenie w zarządzaniu zespołem- umiejętność organizacji pracy własnej oraz zespołu;
- Umiejętność pracy pod presją czasu;
- Entuzjazm i energia do działania;
- Pasja do gotowania;
- Wyczucie smaku i estetyki.

Oferujemy:

- Stabilne i atrakcyjne warunki pracy- w oparciu o umowę o pracę;
- Benefity pracownicze (prywatna opieka medyczna, karnety rodzinne uprawniające do zniżek dla na Kolej Linową Skrzyczne, basen, odnowę biologiczną, korty tenisowe, atrakcyjna oferta wczasów pracowniczych);
- Możliwość rozwoju zawodowego.