

Naziv pozicije: Kuhar (m/ž/x)

Lokacije rada: Selce, Tar, Murter, Sisak

Broj traženih zaposlenika: 10

Zaduženja i odgovornosti:

- odgovornosti za ispravnost namirnica i kvalitetu izdanih jela
- samostalno pripremanje pansionskih i a la carte jela
- obrada namirnica i pripremanje, dekoriranje i prezentiranje jela gostima
- priprema jela po normativima i dogovorenim recepturama
- održavanje higijene i čistoće radnog prostora i površina
- pravilno i savjesno korištenje kuhinjskog inventara, opreme i uređaja
- primjenjivanje HACCP pravila

Potrebne kvalifikacije i kompetencije:

- najmanje 2 godine iskustva rada na poziciji samostalnog kuhara
- SSS
- poznavanje engleskog jezika i rada u MS office alatima
- prednost kandidatima sa iskustvom rada u hotelima visoke kategorije
- HACCP znanja
- timski igrač

Pogodnosti koje pružamo:

- smještaj za zaposlenike
- 2 topla obroka dnevno
- 1-2 slobodna dana tjedno
- motivirajuće, ugodno i poticajno radno okruženje
- mogućnost razvoja i napredovanja te mogućnost cjelogodišnjeg rada

Tražimo motivirane kuhare koji će se pridružiti našem timu. Kao kuhar, Vaša odgovornost bit će priprema visokokvalitetnih i raznovrsnih jela te pružanje jedinstvenog gastronomskog iskustva našim gostima. Kvalifikacije uključuju relevantno iskustvo u ugostiteljskom sektoru, kreativnost u kreiranju jela, timsku suradnju te sposobnost prilagodbe promjenjivim situacijama.

Vaš životopis, eventualne preporuke i srodnu dokumentaciju možete dostaviti do _____ putem linka za prijavu. Sva dokumentacije koja ne dođe u zadnom vremenu, neće biti razmatrana. Na selekcijske razgovore biti će pozvani izabrani kandidati, dok će svi kandidati dobiti informaciju o tijeku selekcijskog procesa. Dobro došli u tim BEST HOSPITALITY SOLUTIONS-a!