

Naziv pozicije: Šef kuhinje (m/ž/x)

Lokacije rada: Selce, Tar

Broj traženih zaposlenika: 2

Zaduženja i odgovornosti:

- kreiranje pansionске i a la carte ponude
- okupljanje i vođenje kuhinjskog tima
- motiviranje i razvijanje zaposlenike
- vođenje brige o ekonomici poslovanja kuhinje
- samostalno pripremanje hrane
- odgovornost za pravovremenu opskrbu kuhinje te kontrolu namirnica i stanja zaliha
- koordiniranje suradnje s ostalim odjelima hotela

Potrebne kvalifikacije i kompetencije:

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

Pogodnosti koje pružamo:

- motivirajuće, ugodno i poticajno radno okruženje
- smještaj i 2 topla obroka dnevno
- mogućnost razvoja i napredovanja te mogućnost cjelogodišnjeg rada na istoj ili drugim destinacijama

Vaš životopis, eventualne preporuke i srodnu dokumentaciju možete dostaviti do _____ putem linka za prijavu. Sva dokumentacije koja ne dođe u zadanom 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!