



Posao i karijera!

Pozivamo Vas na postanete dio našeg tima na poziciji:
ŠEF KUHINJE (M/Ž)

OPIS POSLA:

- Upravljanje i organizacija rada svih kuhinjskih timova (glavni restoran, pizzeria, grill).
- Razvoj i izmjena jelovnika u suradnji s vlasnicima hotela kako bi se zadovoljile potrebe gostiju.
- Praćenje i upravljanje zalihamama, narudžbama i troškovima hrane i opreme.
- Obuka i motivacija kuhinjskog osoblja te osiguravanje visokih standarda kvalitete pripremljenih jela.
- Održavanje najviših higijenskih standarda i pridržavanje svih sigurnosnih propisa.

UVJETI:

- Iskustvo rada kao chef ili sous-chef kuhinje u sličnim ugostiteljskim objektima (min 3 godine)
- Strast prema gastronomiji i kreativnosti u kreiranju jela.

- Izvrsna organizacijska sposobnost i vođenje tima.
- Poznavanje svih aspekata sigurnosti hrane i higijenskih standarda.
- Profesionalan pristup radu i sposobnost rada pod pritiskom.

ŠTO NUDIMO:

- Kvalitetni uvjeti rada
- Redovna i stimulativna primanja
- Dodaci na plaću za minuli rad, rad nedjeljom i blagdanom
- Zajednički ili samački smještaj i 3 obroka
- Radni odnos se zasniva na neodređeno vrijeme s probnim rokom

Pozivamo sve zainteresirane kandidate, koji zadovoljavaju navedene uvjete da svoju prijavu i životopis pošalju putem linka za prijavu
posao@bretanide.hr