

Cap de Cuina per Hotel 4*

Ref.173315 - 20/07/2022 - Comarca Maresme

Funcions i requisits de la vacant

- Gestió de la operativa diària del departament.
- Coordinació de l'equip i assignació de tasques i responsabilitats.
- Supervisió de la qualitat i presentació dels plats al buffet.
- Gestió de stocks e inventaris.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Jornada completa

Perspectiva de la feina: Feina estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Estudis

És valorable Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Professions de la feina

Cap de cuina

Cap de partida

Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable Es valorarà experiència previa en hotels de gran volum.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 3 anys

Empresa

Sector: Hostaleria / Turisme / Restauració

Descripció: Cadena d'hotels