

TABLÓN VIRTUAL IFEF · EMPLEO PRIVADO

JEFE/A DE PARTIDA (AGENCIA MUNICIPAL DE COLOCACIÓN DE CÁDIZ)

DATOS DE LA OFERTA

Titulación Requerida: C.F.G.M. Cocina

Requisitos: * Buscamos Jefe/a de partida para nuestro Hotel Fuerte Conil Resort ubicado en Conil de la Frontera, Cádiz. Serás el/la encargado/a de supervisar y controlar al equipo que tiene a su cargo, para que desarrollen las funciones propias del puesto de trabajo correctamente, siguiendo las directrices del Jefe/a de Cocina y las establecidas por Fuerte Group.* Trabajarás en Fuerte Group Hotels, una gran familia de profesionales de primer nivel con casi 7 décadas en el sector hotelero que ha crecido en marcas diferenciadas especialmente en el sur de España.* El Hotel Fuerte Conil Resort te abrirá sus puertas en un enclave privilegiado, consta de 2 edificios que forman un complejo enfocado a brindar la mejor experiencia a sus huéspedes.* Buscamos a alguien como tú, que quiera poner pasión en su trabajo del día a día, mientras te ayudamos a crecer y te ofrecemos una nueva experiencia formando parte de un gran equipo con grandes ventajas:- Política salarial competitiva.- Ambiente de trabajo único, excelente clima laboral rodeado de grandes profesionales.- Oportunidades de desarrollo, planes de carrera para que crezcamos juntos.- Formación continua: apostamos e impulsamos tu talento.- Contrato fijo discontinuo a jornada completa.* REQUISITOS:- FP I-II/ Grado Medio/ Superior en Cocina y Gastronomía. Carné de Manipulador de Alimentos.- Experiencia mínima de 3 años en la posición en hoteles de 4* o superior.- Inglés y Alemán, Nivel A1.- Office, Nivel Medio.* ¿Cuáles son las principales funciones?- En ausencia del/ de la 2º Jefe/a de Cocina, será el encargado/a de asumir las funciones propias de su superior jerárquico inmediato.- Colaborar en la comunicación al personal de cocina los objetivos departamentales establecidos, así como repasar los procesos críticos y puestas en escena del área mediante la realización de mini reuniones diarias, de acuerdo con los estándares establecidos por el hotel.- Colaborar en la coordinación y gestión del equipo de trabajo, supervisando que cumplen con los protocolos establecidos por Fuerte Group, velando por mantener un buen clima laboral.- Garantizar el APPCC para asegurar el cumplimiento de los estándares sanitarios establecidos, controlando y supervisando que se lleven a cabo todos los procedimientos pertinentes.- Controlar que el producto que se recibe sea almacenado correctamente de acuerdo con los estándares de calidad e higiene alimentaria.- Comprobar que el producto que se va a elaborar esté en condiciones óptimas para su consumo.- Llevar a cabo las elaboraciones de diferentes platos.- Controlar y supervisar los platos, cuidando los detalles y asegurando que cumplan con los estándares establecidos para su presentación.- Velar por el uso del material y las instalaciones correctamente, así como supervisar que todo el menaje y maquinaria estén en perfectas condiciones para su uso.- Realizar el inventario de los productos necesarios para la elaboración de cada plato en los diferentes puntos de venta del Hotel.- Realizar los pedidos de los productos necesarios para los puntos de ventas del Hotel.- Llevar el control del stock de las cámaras de refrigeración de los puntos de venta para evitar la merma del producto.- Controlar la temperatura de las cámaras de refrigeración para garantizar la conservación de los alimentos.- Controlar y supervisar el uso de la maquinaria del Departamento, así como el mantenimiento de las mismas, notificando las posibles

incidencias.- Colaborar en la Selección, evaluación, formación y capacitación de los miembros del equipo de Cocina, de acuerdo con la metodología establecida por la Dirección de Recursos Humanos, así como atender el proceso de incorporación/Onboarding.- Realizar otras funciones que en el ámbito de sus competencias le sean solicitadas por su responsable directo.- Cumplir y hacer cumplir las normas de calidad, seguridad y salud, medioambiente y protección de datos, establecidos por la organización.

Empresa: Empresa del Sector

País: España

Provincia: Cádiz

Lugar: Conil

Se ofrece:

Nº de plazas: 1

Plazo: Oferta publicada el 30/05/2024 (Válida hasta que desaparezca de la web del enlace a la oferta)

Contacto: Interesados/as inscribirse en:
Agencia Municipal de Colocación del
Ayuntamiento de Cádiz - IFEF

[Enlace a la Oferta de JEFE/A DE PARTIDA](#)

Fuente: Agencia Municipal de Colocación del Ayuntamiento de Cádiz - IFEF

Fecha de publicación: 30/05/2024