

Importante franquicia de restaurantes contratará:

Jefe de Cocina

Será responsable de supervisar el área de cocina del restaurante. Deberá verificar que se lleven a cabo todas las actividades del departamento en base a los estándares de calidad establecidos, mantener la limpieza y organización en cocina, y velar por el correcto almacenamiento de los alimentos. Supervisará al personal de cocina, llevará el control de turnos, planificación de horarios y revisión de uniformes. Se encargará de llevar el control de costos de los alimentos, aprobación de facturas para la compra de los productos y de hacer revisiones diarias en la cocina. Apoyará en revisar las recetas, preparar lanzamientos de nuevos menús y hará demostraciones de las recetas. Le reporta al Gerente General.

Ofrecemos:

- Se trabajan 6 días a la semana con 1 día de descanso entre semana, de 8am a 5pm. **(Debe tener disponibilidad de horario).**
- Sueldo entre Q.7,000.00 a Q.8,000.00
- Prestaciones de ley
- Parqueo
- Vales por alimentación en el restaurante.
- Disponibilidad para trabajar en zona 11 o zona 10.

Requerimos:

- Hombre o mujer entre 30 a 50 años.
- Graduado de Chef Ejecutivo, deseable con estudios universitarios inconclusos en la carrera de Hotelería y Turismo, Alimentos o carrera afín.
- Dominio del paquete office.
- Experiencia mínima de 4 años trabajando como Jefe de Cocina. Indispensable experiencia teniendo a personal a su cargo.
- Conocimiento en cocina, alimentos, compras, producción y manejo de recetas.
- Cualidades: con iniciativa, responsable, creativo, con capacidad para trabajar bajo presión y cumplir con metas.

Interesados enviar cv a empleo3@solucionarh.net con fotografía reciente e indicando en el asunto la plaza a la que aplica (Jefe de Cocina)

“Capital Humano, la pieza clave de su organización”

4ta ave. 15-70 zona 10 Edificio Paladium of. 4E

T. 2333-7639

info@solucionarh.net