

2º JEFE/A DE COCINA

INSOTEL HOTEL GROUP es una reconocida cadena hotelera en Baleares en pleno proceso de crecimiento. Tu principal función dentro de la compañía será la de apoyar y colaborar al Jefe/a de Cocina en planificación y organización del conjunto de actividades y recursos del departamento con el fin de asegurar un servicio y una atención de calidad para cubrir las expectativas del cliente garantizando la seguridad e higiene alimentaria en todo el servicio y asegurando el aprovisionamiento necesario.

Tus principales funciones serán:

- Supervisión de la oferta, presentación y control del contenido del buffet en cada uno de los servicios.
- Apoyo y supervisión en la preparación de alimentos y materias primas que componen la oferta ofrecida.
- Chequeo en cocina de las existencias, previsión de compras externas y pedidos internos y solicitud del mismo al almacén.
- Colaboración en la realización de reuniones periódicas de información y coordinación del departamento y soporte en la planificación de turnos del personal.
- Soporte en la planificación de objetivos específicos para obtener el cumplimiento de los objetivos asignados por la dirección.

A cambio de tu compromiso, te ofrecemos:

- Excelente ambiente de trabajo.
- Salario competitivo
- Posición estable (temporada verano 2019) con posibilidades reales de desarrollo profesional.

Requisitos

- Formación: Diplomatura o grado en Hostelería, FP en Restauración o formación equivalente.
- Experiencia: AL MENOS 3 AÑOS asumiendo las funciones descritas preferiblemente en Hotel.
- Nivel de Inglés Básico y se valorará positivamente otros idiomas (Alemán, Italiano...)
- Disponibilidad para trabajar en turnos rotativos.
- Ofimática: Word y Excel nivel medio.

Se valorará positivamente: Organización en el trabajo - Iniciativa en la toma de decisiones - Capacidad de gestionar equipos - Resistencia a la presión - Flexibilidad y Capacidad de adaptación.

- Tipo de industria de la oferta
Turismo