

NATJEČAJ

ŠEF KUHINJE À LA CARTE PUNKTA (m/ž)



U Plavoj Laguni stvaramo neponovljiva iskustva od 1957. Naše destinacije Poreč i Umag domaćini su najboljih odmora.

Radi trajne potrebe, tražimo Šefa kuhinje à la carte punkta (m/ž) za naše kampove u Poreču.

Bit ćete odgovorni za organizaciju, kontrolu i nadzor svih poslova kuhinje ugostiteljskog objekta u sklopu našeg kampa. Vaš posao bit će realizacija svih poslova u sklopu kuhinje uz traženu produktivnost te uz pridržavanje propisanih procedura i standarda.

Vaši glavni radni zadaci odnosit će se na organizaciju i delegiranje poslova odjela, vođenje evidencije o radu, upravljanje zalihama i narudžbama, utroška sati te općih troškova odjela.

Uz navedeno, bit ćete odgovorni za pripremanje i obradu svih vrsta namirnica, pripravljanje jela, aranžiranje obroka te za pomaganje pri njihovom izdavanju, kreiranje jelovnika, nadzor pripreme jela prema najvišim standardima kvalitete.

Tvoj profil:

- Izražene organizacijske sposobnosti i sposobnost vođenja tima ljudi
- Radno iskustvo u stručnom području, minimalno 5 godina
- Odgovarajuća stručna sprema, poželjne dodatne edukacije iz područja kuharstva
- Informatička pismenost te aktivno znanje barem jednog stranog jezika
- Razvijene komunikacijske vještine te sklonost kontaktu s ljudima
- Samostalnost, snalažljivost, visoka razina odgovornosti

PRIJAVI SE PUTEM ONLINE OBRASCA: bit.ly/40cTFp6

ROK ZA PRIJAVE: 04.02.2025.

Kandidate iz užeg izbora kontaktirat ćemo do: 12.02.2025.

Dodatne informacije: +385 52 410 520 / Emil.Perdec@plavalaguna.com