

CHEF DE PARTIE

Si ricerca Chef De Partie da inserire all'interno del nostro Caffè Cibrèo situato presso il vibrante quartiere di Sant'Ambrogio.

La risorsa, collaborando con la propria brigata, offrirà supporto nello svolgimento delle operazioni seguendo le direttive del responsabile di cucina.

Responsabilità:

- Preparare la mise en place della cucina di competenza
- Operare secondo gli standard aziendali, le norme igienico sanitarie e le norme sulla sicurezza
- Organizzare la partita che gli viene assegnata nella maniera più efficiente
- Controllare che non ci siano sprechi di cibo durante le operazioni
- Collaborare con le altre partite quando vi è necessità
- Riordinare e sistemare le derrate alimentari nella cucina
- Eseguire le pulizie quotidiane dell'outlet di propria competenza o dove ci sia necessità

Requisiti

- Pregressa esperienza maturata, preferibilmente contesto analogo
- Buone doti organizzative e resistenza allo stress
- Capacità di lavoro in team
- Serietà, flessibilità e cortesia
- Completano il profilo la conoscenza della normativa HACCP e di sicurezza sul lavoro

Benefit:

- Stipendio competitivo
- Sconto dipendente presso tutti i ristoranti Cibrèo
- Possibilità di crescita e sviluppo professionale tramite esperienza diretta e corsi di formazione

Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91, e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03.

Tutti i CV devono essere inviati comprensivi di autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR e saranno utilizzati esclusivamente per la selezione in corso.