

LOGO

Plavi safir d.o.o.

Voditelj kuhinje (m/ž)

- Odgovoran je i vodi svakodnevne operacije u kuhinji, uključujući izradu rasporeda rada, nabavku i zaprimanje namirnica te vođenje inventara - Sudjeluje u sastavljanju i razvoju jelovnika, testiranju novih jela i prilagođavanju jelovnika - Nadzire radni tim u kuhinji, raspoređuje zadatke, pruža podršku u obuci novih kuhara i osigurava visoke standarde kvalitete hrane i usluge - priprema sve vrste toplih i hladnih jela, nadzire kvalitetu i prezentaciju jela te osigurava da se pridržavaju standardi higijene i sigurnosti hrane - Brine se o kvaliteti svih jela koja izlaze iz kuhinje, osiguravajući da se poštuju normativi, standardi pripreme i prezentacije te da se zadovolje očekivanja gostiju - Upravlja budžetom kuhinje te kontinuirano prati troškove namirnica kako bi se optimizirali radni procesi radi maksimiziranja profitabilnosti - Efikasno raspoređuje vrijeme i resurse kako bi se osiguralo da se zadaci izvršavaju u zadanim rokovima bez gubitka kvalitete - Organizira i nadzire provođenje HACCP sustava - Obavlja i druge poslove po nalogu voditelja poslovne jedinice i direktora društva
Izvor: www.moj-posao.net

Lokacija: Split

Datum objave: 22. Nov 2024.

Datum isteka: 02. Dec 2024.