PRO TALENTO
SERVICIO INTEGRAL DE HEADHUNTING Y SELECCIÓN

Jefes de partida de cocina para restaurante a la carta. Madrid

Restaurante de nueva apertura, ubicado en el Barrio de Salamanca y con una propuesta de cocina mediterránea internacional. Gracias a la amplitud de sus instalaciones ofrece distintas líneas de restauración y de bar.

Funciones:

Reportar al Jefe de cocina.
Dirigir la gestión operativa y los procesos de la partida durante la preparación, la ejecución y el servicio.
Liderar y desarrollar a su equipo de la partida.
Gestionar los recursos de forma eficaz para alcanzar los resultados operativos.
Asegurar que se cumplen los controles de calidad y seguridad.

Características:

Experiencia mínima de 5 años como Jefe de Partida de restaurantes a la carta. Especialmente de cocina mediterránea internacional.
Formación profesional específica.
Carnet de manipulador de alimentos.
Capacidad de trabajar en equipo bajo presión.
Ganas de progresar. Existen posibilidades de promoción por nuevas aperturas previstas.

Se ofrece:

Salario competitivo. Compuesto de fijo más incentivos.
Sueldo en 14 pagas.
Jornada completa partida.
45 días de vacaciones al año.
Posibilidades reales de promoción por nuevas aperturas.