CHEF

Responsabilità principali:

● Gestione della Cucina: organizzazione e supervisione dell'attività, garantendo elevati standard qualitativi e il rispetto delle normative HACCP
● Pianificazione dei Menù: creazione di menù stagionali che valorizzino i prodotti locali e rispecchino la filosofia del gruppo
● Gestione del Personale: organizzazione dei turni, formazione e coordinamento del team di cucina
● Rapporto con i Fornitori: gestione degli ordini e controllo del budget, mantenendo solide relazioni con fornitori selezionati
● Collaborazione Interdisciplinare: lavorare in sinergia con il team di sala per offrire un'esperienza completa e coinvolgente per i nostri clienti.

Requisiti:

● Esperienza consolidata come Chef/Responsabile di Cucina, preferibilmente in contesti simili
● Ottime capacità organizzative e di leadership, con attitudine al problem solving
● Conoscenza approfondita delle normative in materia di sicurezza alimentare (HACCP)
● Creatività e proattività nell'ideazione di piatti innovativi, nel rispetto della tradizione del territorio
● Spiccate capacità relazionali e predisposizione al lavoro di squadra
● Passione per la cucina locale e la valorizzazione delle produzioni del territorio.