

Chef de Partie

Description

Bajo la orientación y supervisión general del chef ejecutivo, y dentro de los límites de las políticas establecidas de The Zen Wellness Resort, asiste en la supervisión y dirección de todos los aspectos de la producción en caliente.

Responsibilities

- Capacita al personal subalterno en el uso adecuado de la maquinaria y el equipo, y en su limpieza de forma regular.
- Capacita y motiva a todos sus subordinados de forma regular.
- Establece y mantiene relaciones laborales efectivas.
- Informa diariamente al supervisor directo sobre toda la información relevante en asuntos operativos y personales, incluyendo aquella que no requiere la acción del chef ejecutivo.
- Verifica las hojas de funciones y se asegura de que todos los alimentos para restaurantes, banquetes y funciones especiales se preparen a tiempo y cumplan con los estándares de calidad y cantidad.
- Realiza un inventario adecuado de los alimentos en su sección.
- Prepara diariamente las solicitudes de alimentos según lo asignado.
- Mantiene la limpieza en todas las áreas asignadas, incluyendo refrigeradores y congeladores.
- Realiza las tareas comunes a todos los supervisores y otras tareas que le sean asignadas.
- Controla los costes minimizando el deterioro, el desperdicio, el almacenamiento adecuado y ejerciendo un estricto control de las porciones.
- Supervisa y participa en la preparación de los bufets de almuerzo y cena asignados, funciones especiales, banquetes y el suministro a restaurantes.
- Elabora la lista de producción diaria para su sección.
- Se asegura de que se sigan las políticas y procedimientos de control de costes de The Zen Wellness Resort.
- Produce con su personal todos los productos según las recetas de The Zen Wellness Resort.
- Observa y prueba todos los alimentos que se cocinan, y degusta todos los alimentos antes de que se sirvan.
- Asiste a sesiones de formación.
- Reporta cualquier equipo de la sección que necesite reparación o mantenimiento.
- Supervisa la preparación de los alimentos asignados para las diferentes subsecciones.
- Verifica las hojas de funciones, los menús diarios, las promociones e inicia la solicitud de alimentos basándose en las funciones, los menús y las previsiones.
- Garantiza la frescura e idoneidad de los productos utilizados por la sección y que estén almacenados correctamente.
- Asegura el buen funcionamiento de la sección durante la ausencia del supervisor directo.
- Capaz de supervisar la producción de alimentos y asignar el trabajo de manera efectiva.

Hiring organization

Luxury Wellness Retreat in Aswan, Egypt

Employment Type

Full-time

Job Location

Aswan Western Agricultural Road, 1252031, Nueva Ciudad de Asuán, Egipto

Date posted

4 de noviembre de 2025

- Capaz de mantener excelentes condiciones de higiene.
- Capaz de controlar eficazmente el stock de alimentos.
- Capaz de recomendar sobre la selección de personal, proporcionar formación e informar sobre el progreso del desempeño.
- Capaz de proporcionar referencias y asegurar el cumplimiento de las normas internas por parte del personal.
- Capaz de mantener una buena relación con el personal y los compañeros de trabajo (trabajo en equipo).

Seguridad, protección y salud

- Mantiene una estricta confidencialidad en lo que respecta a la privacidad de los huéspedes.
- Reporta cualquier comportamiento sospechoso de huéspedes y personal al Gerente General y a Seguridad.
- Notifica al ama de llaves sobre los objetos perdidos y encontrados.
- Se asegura de que todos los peligros potenciales y reales sean reportados de inmediato y de manera apropiada.
- Comprende plenamente los procedimientos del hotel en caso de incendio, emergencia y bomba.
- Sigue los procedimientos de emergencia para garantizar la seguridad de los huéspedes y empleados.
- Trabaja de manera segura para no dañarse ni lesionar a otros.
- Anticipa posibles y probables peligros y condiciones, y notifica al Gerente.
- Mantiene los más altos estándares de higiene personal, vestimenta, uniforme, apariencia, lenguaje corporal y conducta.

Competencias

- Buen dominio del inglés y de otro idioma utilizado por la mayoría del personal.
- Dos o tres años de experiencia en hoteles de 5 estrellas.

Interrelaciones

Se coordina con todos los departamentos para asegurar un funcionamiento fluido y desarrolla relaciones efectivas con huéspedes y socios comerciales.