

Chef Ejecutivo de Cocina

Description

Bajo la dirección y supervisión general del chef ejecutivo y en cooperación con el gerente de Alimentos y Bebidas, y dentro de los límites de las políticas establecidas de bienestar Zen. El subchef ejecutivo asume la plena dirección y responsabilidad de todos los aspectos de las operaciones de cocina, especialmente en ausencia del chef ejecutivo. Coordina funciones y actividades con otros jefes de departamento de Alimentos y Bebidas según se le asigne.

Responsibilities

- El subchef ejecutivo supervisa las funciones de sus empleados de cocina asignados, las instalaciones y los costes para asegurar que se logre el máximo beneficio del departamento de Alimentos y Bebidas.
- Controla y analiza, de forma continua, lo siguiente:
 - Operación en línea con el Manual de Estándares de Operación (OSM) de Zen Wellness Resort
 - Niveles de calidad de recepción, almacenamiento, producción y presentación de alimentos
 - Limpieza, saneamiento e higiene
 - Costes operativos, nómina, coste de alimentos (GOP)
 - Satisfacción del huésped (GSI)
 - Satisfacción del empleado (ESI)
- Garantiza un rendimiento óptimo en todas las áreas mencionadas, según se le asigne.
- Establece y mantiene relaciones laborales efectivas con los empleados.
- Informa diariamente al chef ejecutivo de toda la información relevante en asuntos operativos y personales, incluyendo aquella información que no requiere la acción del chef ejecutivo.
- Revisa las hojas de funciones y se asegura de que todos los alimentos para banquetes y funciones especiales se preparen a tiempo y cumplan con los estándares de calidad y cantidad.
- Se asegura de que se sigan los costes y las políticas y procedimientos del hotel.
- Elabora los horarios y las vacaciones anuales en cooperación con los chefs de departamento para la aprobación del chef ejecutivo.
- Escribe fichas de recetas y prepara platos para fotografía.
- Mantiene los archivos de recetas actualizados y correctamente expuestos, y las listas de producción diaria al día para las cocinas asignadas.
- Capacita a su personal de forma adecuada y regular, así como para la introducción de nuevos empleados.
- Garantiza un suministro adecuado de materia prima verificando los niveles de existencias diariamente y preparando los detalles para las solicitudes de suministros en cooperación con el asistente del chef ejecutivo para la aprobación del chef ejecutivo.
- Garantiza la correcta toma de inventario de todos los alimentos en sus cocinas asignadas.
Instruye a su personal sobre el uso y la limpieza de toda la maquinaria, equipos y utensilios.

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

- Controla los costes mediante:
 - Mantenimiento de un inventario adecuado de alimentos
 - Utilización de excedentes de alimentos
 - Control de porciones
 - Reducción al mínimo del desperdicio
- Se asegura de que todas las transferencias entre cocinas sean completas, precisas y se realicen a tiempo para ser firmadas por el chef ejecutivo.
- Inspecciona diariamente todas sus áreas de cocina asignadas, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y equipos para verificar la limpieza e higiene.
- Prepara diariamente las solicitudes de alimentos y las listas de control de carne de carnicería para la aprobación del chef ejecutivo.
- Capacita, guía y evalúa el desempeño de su personal de cocina asignado.
- Se asegura de que todas las máquinas, muebles, equipos y utensilios estén limpios y en condiciones de funcionamiento en todo momento, y de que la cocina esté siempre limpia y en condiciones seguras para prevenir accidentes.
- Realiza las tareas comunes a todos los supervisores y las que le asigne el chef ejecutivo.
- Garantiza el buen funcionamiento de sus cocinas durante su ausencia, designando a una persona responsable e informándole de todos los asuntos de la operación.
- Capaz de supervisar la producción de alimentos y asignar el trabajo de manera efectiva.
- 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 alta confidencialidad en lo que respecta a la privacidad de los huéspedes.
- Informa al gerente general y a seguridad sobre cualquier comportamiento sospechoso de huéspedes y personal.
- Notifica al personal de limpieza sobre objetos perdidos y encontrados.
- Se asegura de que todos los peligros potenciales y reales se informen de inmediato y de forma adecuada.
- 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 forma 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.
- Cinco años de experiencia en hoteles de 5 estrellas.
- Buenos conocimientos de Microsoft Excel, Word, Outlook.

Interrelaciones

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