

<https://thezenwellnessresort.com/es/job/chef-ejecutivo/>

Chef Ejecutivo

Description

Es responsable del proceso de planificación, organización y dotación de personal (junto con la dirección), así como de la ejecución, control e innovación del área de servicio. También es responsable de la preparación de alimentos, la dirección y formación del personal de acuerdo con los estándares internacionales establecidos de presentación y calidad, lo que resulta en una operación rentable y un margen de costes aceptable para la dirección, y en la satisfacción del cliente.

Responsibilities

- Supervisa al personal, la programación de sus horas de trabajo, días festivos y vacaciones anuales.
- Presenta los formularios de enfermedad y de ausencia, y realiza un seguimiento dentro del departamento y con el Gerente de Recursos Humanos.
- Supervisa y coordina con todos los chefs, cocineros y demás personal de cocina, asegurando que la preparación y presentación de los alimentos cumpla con los estándares de MP.
- Inspecciona todos los productos alimenticios entrantes en cuanto a calidad, cantidad y rentabilidad.
- Solicita diariamente, utilizando los formularios adecuados, todos los suministros de alimentos y mantiene una rotación aceptable, planificando la producción según la previsión de negocio.
- Planifica e implementa todos los menús en cooperación con el Gerente de Alimentos y Bebidas.
- Supervisa el control y análisis de lo siguiente:
 - El nivel de calidad de la producción y presentación
 - La satisfacción del cliente
 - El merchandising y marketing
 - La operación / Nómina / Coste de alimentos
 - La limpieza / Saneamiento e higiene
- Garantiza un rendimiento óptimo en todas las áreas mencionadas según lo asignado.
- Establece e implementa un programa de formación para todo el personal de cocina, de modo que las vacantes y ausencias puedan ser cubiertas fácilmente por el personal interno.
- Mantiene libros de registro, hojas de asistencia y el uso de todos los demás formularios según los estándares de MP.
- Supervisa la preparación de menús y participa en la política de precios en consulta con los Sous Chefs, el Gerente de Alimentos y Bebidas, el Gerente de Restaurante y Banquetes, teniendo en cuenta lo siguiente:
 - Requisitos locales
 - Necesidades del mercado
 - Competencia
 - Tendencias
 - Recetas
 - Costes potenciales
 - Disponibilidad de productos de A&B

Hiring organization

Luxury Wellness Retreat in Aswan, Egypt

Job Location

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

Date posted

4 de noviembre de 2025

- Merchandising y promoción
- Selecciona, disciplina, recomienda y despide empleados en coordinación con el Gerente de RRHH y de acuerdo con todos los procedimientos de RRHH, y mantiene una relación laboral efectiva.
- Garantiza una cocina limpia e higiénica, incluyendo el equipo pesado y los utensilios, coordinando sus esfuerzos con el Jefe de Mayordomía.
- Inspecciona regularmente todos los refrigeradores de cocina y almacenamiento, así como los procedimientos de almacenamiento para evitar el deterioro y asegurar la rotación deseada de los productos alimenticios.
- Conoce las leyes laborales locales, las precauciones de seguridad y contra incendios.
- Es responsable de las transferencias precisas entre cocinas.
- Prepara todas las recetas estándar y utiliza las tablas de carne.
- Es responsable de todos los artículos que salen de la cocina y recibe el crédito adecuado por los bienes emitidos.
- Interactúa con personas externas al hotel, como proveedores, funcionarios gubernamentales, competidores y otros miembros de la comunidad.
- Supervisa la elaboración de las listas de mercado, según los estándares de calidad de MP.
- Cumple con las normas de salud y seguridad para prevenir accidentes.
- Realiza otras tareas asignadas por su supervisor.
- Asiste a la reunión diaria de chefs.
- Prepara reuniones ejecutivas.
- Prepara informes de costes de alimentos.
- Prepara informes de rendimiento del personal.
- Prepara informes de nóminas.
- Prepara el control de existencias.
- Asiste a la reunión semanal de banquetes con el gerente de banquetes.
- Prepara informes según lo solicitado por el Director General y el Gerente de Alimentos y Bebidas.

Seguridad, protección y salud

- Mantiene una alta confidencialidad en lo que respecta a la privacidad de los huéspedes.
- Informa de cualquier comportamiento sospechoso de huéspedes y personal al Director General y a Seguridad.
- Notifica a la gobernanta sobre objetos perdidos y encontrados.
- Se asegura de que todos los peligros potenciales y reales se notifiquen de inmediato y de forma adecuada.
- Comprende plenamente los procedimientos del hotel en caso de incendio, emergencia y amenaza de 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 hablado 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 una operación fluida y desarrolla relaciones efectivas con huéspedes y socios comerciales.