

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

Chef Pastelero

Description

Bajo la dirección y supervisión general del chef ejecutivo y en cooperación con el subchef ejecutivo, y dentro de los límites de las políticas establecidas por The Zen Wellness Resort, el jefe de pastelería se hace cargo de todos los aspectos del departamento de pastelería.

Responsibilities

- Coordina funciones y otras actividades dentro del departamento de carnicería con otros jefes de departamento de F&B según se le asigne.
- Asiste al chef ejecutivo en el control diario de lo siguiente:
 - Niveles de calidad de la producción y presentación de todos los alimentos elaborados.
 - Limpieza, saneamiento e higiene en el departamento de pastelería.
- Garantiza el máximo rendimiento en las tareas anteriores.
- Asiste al chef ejecutivo en la producción, preparación y presentación de todos los alimentos para garantizar la máxima calidad en todo momento.
- Garantiza la calidad de todos los productos elaborados en su sección, tales como:
 - Pan fresco y pastelería para todas las necesidades del hotel
 - Masas básicas y patés
 - Almacenamiento, preparación y presentación de los estándares de helados de The Zen Wellness Resort
 - Rotación de existencias y almacenamiento adecuado
- Garantiza la producción de acuerdo con las recetas establecidas.
- Establece recetas para nuevas creaciones junto con el chef ejecutivo.
- Comprueba que todas las frutas y productos secos recibidos cumplan los estándares de calidad.
- Forma al personal sobre el uso correcto de la maquinaria y el equipo, así como su limpieza.
- Forma y motiva a todos los subordinados.
- Establece y mantiene relaciones laborales eficaces.
- Informa diariamente al chef ejecutivo sobre toda la información relevante en asuntos operativos y de personal, incluida la información que no requiera la intervención del chef ejecutivo.
- Revisa las hojas de servicio y se asegura de que todos los alimentos para banquetes y eventos especiales se preparen a tiempo y cumplan los estándares de calidad y cantidad.
- Realiza el inventario adecuado de los productos alimenticios de su sección.
- Prepara diariamente las solicitudes de alimentos según se le asigne.
- Mantiene la limpieza en todas las áreas asignadas, incluidos refrigeradores, congeladores y superficies de mesas de trabajo.
- Elabora los horarios y las vacaciones anuales en cooperación con el subchef ejecutivo para su aprobación por parte del chef ejecutivo.
- Garantiza el suministro adecuado de materias primas comprobando diariamente los niveles de existencias y preparando los detalles para las solicitudes de suministros en cooperación con el subchef ejecutivo para la aprobación del chef ejecutivo.

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

- Mantiene un inventario adecuado de alimentos mediante:
 - El aprovechamiento de excedentes de alimentos
 - El control de raciones
 - La reducción de mermas al mínimo
- Garantiza que todas las máquinas, mobiliario, equipo y utensilios estén en condiciones de funcionamiento en todo momento y que la pastelería y el área asignada estén siempre limpios y en condiciones seguras para evitar accidentes.
- Garantiza que la pastelería funcione sin problemas y que se alcancen los objetivos presupuestados durante su ausencia.
- Guía y evalúa el desempeño de sus subordinados.
- Realiza las funciones comunes a todos los supervisores y las tareas que le asigne el chef ejecutivo.
- Capacidad para supervisar la producción de alimentos y asignar el trabajo de manera eficaz.
- Capacidad para mantener unas condiciones de higiene excepcionales.
- Capacidad para controlar el inventario de alimentos de manera eficaz.
- Capacidad para recomendar la selección de personal, proporcionar formación e informar sobre el progreso del desempeño.
- Capacidad para proporcionar referencias y garantizar el cumplimiento de las normas internas por parte del personal.
- Capacidad para mantener una buena relación con el personal y los compañeros (trabajo en equipo).

Seguridad, protección y salud

- Mantiene una estricta confidencialidad respecto a la privacidad de los huéspedes.
- Informa de cualquier comportamiento sospechoso de huéspedes y personal al director general y al departamento de seguridad.
- Notifica al ama de llaves sobre los objetos perdidos y encontrados.
- Garantiza que todos los peligros potenciales y reales se notifiquen adecuadamente de inmediato.
- Comprende perfectamente los procedimientos del hotel en caso de incendio, emergencia y amenaza de bomba.
- Sigue los procedimientos de emergencia para velar por la seguridad y protección de los huéspedes y empleados.
- Trabaja de forma segura para no dañarse a sí mismo ni a otros.
- Anticipa posibles peligros y condiciones probables y lo notifica al responsable.
- 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 y Outlook.