

## Sous Chef

### Description

Bajo la dirección y supervisión general del chef ejecutivo y en cooperación con el responsable de F&B, dentro de los límites de las políticas establecidas por The Zen Wellness Resort. El sous chef asume la plena carga y responsabilidad de todos los aspectos de las operaciones de cocina, especialmente en ausencia del chef ejecutivo. Coordina las funciones y actividades con otros jefes de departamento de F&B según se le asigne.

### Responsibilities

- Supervisa las funciones de los empleados de cocina asignados, las instalaciones y los costes para garantizar que se alcance el máximo beneficio del departamento de alimentos y bebidas.
- Controla y analiza, de forma continua, lo siguiente:
  - Funcionamiento en línea con el Manual de Estándares Operativos (OSM) de The Zen Wellness Resort
  - Niveles de calidad en la recepción, almacenamiento, producción y presentación de los alimentos
  - Limpieza, saneamiento e higiene
  - Costes operativos, nóminas, coste de los alimentos (GOP)
  - Satisfacción de los huéspedes (GSI)
  - Satisfacción de los empleados (ESI)
  - Garantiza un rendimiento óptimo en todas las áreas mencionadas anteriormente según se le asigne.
- Establece y mantiene relaciones eficaces con los empleados.
- Informa diariamente al chef ejecutivo de toda la información relevante en asuntos operativos y de personal, incluida la información que no requiera la intervención del chef ejecutivo.
- Comprueba las hojas de servicio y se asegura de que todos los platos para banquetes y eventos especiales se preparen a tiempo y cumplan los estándares de calidad y cantidad.
- Garantiza que se sigan los costes, las políticas y los procedimientos del hotel.
- Elabora los horarios y las vacaciones anuales en cooperación con los chefs de departamento para la aprobación del chef ejecutivo.
- Redacta las fichas de recetas y prepara platos para fotografía.
- Mantiene actualizados los archivos de recetas debidamente expuestos y las listas de producción diaria para las cocinas asignadas.
- Forma al personal de manera adecuada y regular, así como durante la incorporación de nuevos empleados.
- Garantiza el suministro adecuado de materia prima comprobando diariamente los niveles de existencias y preparando los detalles para las solicitudes de suministros en cooperación con el asistente del chef ejecutivo para su aprobación por parte del chef ejecutivo.
- Garantiza la correcta realización del inventario de todos los productos alimenticios en las 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:
  - El mantenimiento de un inventario adecuado de alimentos
  - La utilización de los excedentes de alimentos
  - El control de las raciones
  - La reducción al mínimo de los desperdicios
- Se asegura de que todos los traslados entre cocinas sean completos, precisos y se realicen a tiempo para ser firmados por el chef ejecutivo.
- Inspecciona físicamente a diario todas las áreas de cocina asignadas, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y equipos para comprobar su limpieza e higiene.
- Prepara diariamente las solicitudes de alimentos y las listas de control de carnicería para la aprobación del chef ejecutivo.
- Forma, guía y evalúa el desempeño del personal de cocina asignado.
- Garantiza que todas las máquinas, mobiliario, equipos y utensilios estén limpios y en condiciones de funcionamiento en todo momento, y que la cocina esté siempre limpia y en condiciones seguras para evitar accidentes.
- Realiza las tareas comunes a todos los supervisores y las funciones que le asigne el chef ejecutivo.
- Garantiza el buen funcionamiento de sus cocinas durante su ausencia, designando a una persona responsable e informándola sobre todos los asuntos de la operación.
- 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 las existencias de alimentos de manera eficaz.
- Capacidad para recomendar la selección de personal, impartir 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 alta confidencialidad con 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 personal de limpieza 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 ni lesionarse a sí mismo ni a otros.
- Anticipa los riesgos y condiciones posibles y 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.

**Interrelaciones**

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