

MERCURE

HOTELS



A 2022 TAVASZÁN NYITÓ, 55 SZOBÁS
MERCURE TOKAJ CENTER SZÁLLODA

EXECUTIVE CHEF

MUNKATÁRSAT KERES

ELVÁRÁSOK:

- Szakirányú végzettség
- Legalább 5 éves szakmai és vezetői gyakorlat
- Gyakorlat a költséggazdálkodásban és a HACCP előírások területén
- Középfokú angol nyelvismeret
- Kreativitás, újító szellem
- Kiváló kommunikációs képesség
- Jó szervező, motiváló és együttműködési készség
- Jó probléma megoldó készség
- Vendég – és minőségközpontú gondolkodás

FELADATOK:

- A hotel pre-opening időszakában a konyhával kapcsolatos feladatok teljes körű ellátása (konyha elrendezése, konyhai berendezések, eszközök beszerzése, folyamatok kialakítása, nyitó csapat összeállítása, stb)

- Étlap megalkotása a Winestone koncepció keretében, előtérbe helyezve a borvidéki jelleget és a helyi termelők kínálatát
- Vonzó reggeli kínálat kialakítása, kreatív rendezvénymenük összeállítása (csoportok, esküvők, kávészünet, stb)
- A Konyha munkájának teljes körű szervezése, irányítása és ellenőrzése
- A Konyha tevékenységével kapcsolatos utasítások kiadása
- Az aktuális gasztronómiai trendek folyamatos követése
- Az elkészített ételek ellenőrzése, tálalásának felügyelete
- Vendégekkel való személyes kommunikáció, folyamatos kapcsolattartás

- Gazdálkodással kapcsolatos feladatok ellátása
- Beszállítókkal való folyamatos kapcsolattartás
- Adminisztrációs feladatok (pl.: hó végi áru és az év végi eszközlétárak előkészítése, a leltározásban való aktív részvétel, konyhai dolgozók munkabeosztásának elkészítése, szabadságok ütemezése, nyilvántartása, stb.)

JELENTKEZÉS:

- Magyar vagy angol CV küldése
- Csilla.NYIRI@accor.com e-mail címre
- Határidő: 2022. január 25.

