

Título del puesto: Jefe/a de Partida

Función y misión:

- Supervisar todas las operaciones de manipulación (preparación, cocción, presentación de platos...) de su partida respetando las normas de higiene y haciéndoselas cumplir a sus subordinados/as con el fin de mantener un nivel alto de servicio a los clientes del Resort
- Controlar la partida y realizar las mismas funciones del cocinero/a

Tareas principales y responsabilidades:

- Repartir el trabajo entre los miembros de su partida
- Preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria
- Elaborar y condimentar todos aquellos platos que salgan de su partida
- Supervisar recepción de mercancía y hacer pedidos diarios al Chef
- Revisar las cámaras y asegurarse de su buen estado
- Supervisar y asegurar la limpieza y el estado higiénico de su área de trabajo
- Respetar los principios de la Política de Sostenibilidad de Playitas y hacer respetar dichos principios en su área de trabajo.
- Colaborar en la consecución de los objetivos de Sostenibilidad de Playitas e involucrar al personal de su área en el logro de los mismos.

Tareas secundarias:

- Formar a los trainings
- Ajustar la producción a la ocupación

Requisitos:

- Gusto por la cocina
- Capacidad de análisis
- Precisión, interés por los detalles,
- Iniciativa, dotes de mando y resolución de problemas
- Resistencia al estrés
- Dotes organizativas
- Trabajo en equipo, afán de superación, saber escuchar, actitud positiva.
- Amplios conocimientos en Cocina y dominar elaboración de diferentes tipos de platos
- Experiencia práctica como Jefe/a de Partida en establecimientos de misma categoría o superior