



## VODITELJ KUHINJE (m/ž)

### Opis poslova:

- odgovornost za rad kuhinje, organizacija i rukovođenje radom kuhinje, izrada rasporeda poslova i dužnosti
- odgovornost za racionalno trošenje namirnica i održavanje troškova hrane i rada unutar budžetom predviđenih granica
- zaprimanje, kontrola ispravnosti i briga o pravilnom skladištenju i čuvanju namirnica sukladno opisanim standardima
- nadzor, ocjenjivanje, obuka i edukacija radnika u kuhinji
- mentorstvo i vođenje treninga u razvojnim programima radnika (pripravnici, stručna praksa),
- vođenje evidencija o utrošenom materijalu i ostvarenom prometu kuhinje
- izrada dnevnih, tjednih, mjesečnih izvještaja prema uputama direktora PC-a.
- odgovornost za osnovna sredstva i kuhinjski inventar, briga o njihovoj ispravnosti, održavanju i dopunjavanju
- odgovornost za primjenu HACCP plana, zdravstvenih i sanitarnih standarda te njihovu primjenu u kuhinji
- ostali poslovi prema nalogu neposrednog rukovodioca, a u skladu sa svojim stručnim i drugim sposobnostima

### Potrebno obrazovanje i radno iskustvo:

- VKV kuhar
- minimalno četiri godine radnog iskustva na rukovodećim poslovima u kuhinji
- aktivno korištenje engleskog jezika
- poznavanje rada na računalu i korištenje MS Office paketa

### Što nudimo:

- smještaj i topli obroci na teret poslodavca
- rad u dinamičnom i poticajnom okruženju
- mogućnost edukacija i usavršavanja prema programu najveće hrvatske hotelske kuće Valamar
- nakon uspješne sezone mogućnost zapošljavanja na neodređeno

Ukoliko želite dobiti priliku za dobar posao na Hvaru pošaljite nam svoj životopis elektroničkom poštom na: [kadrovska@heliosfaros.hr](mailto:kadrovska@heliosfaros.hr) i postanite dio našeg tima.

Veselimo se svakoj prijavi!