



Job Description Sous Chef (m/f/d)

Deroکو I.K.E

| | |
|------------------|-----------------------------------------|
| Employement | 100% (full time) |
| Opening hours | from 7 pm to 12 pm |
| Place of work | Gialova, Messinia |
| Type of contract | Seasonal from May 2024 to November 2024 |

Αναζητούμε έναν επαγγελματία Sous Chef που θα είναι δεύτερος στην ιεραρχία στην κουζίνα μας, ακολουθώντας τις προδιαγραφές και τις οδηγίες του Chef μας. Ο ιδανικός υποψήφιος θα αξιοποιεί τις μαγειρικές του ικανότητες ώστε να διαδραματίζει κίριο ρόλο στη διατήρηση της σωστής λειτουργίας της κουζίνας και την παροχή υπηρεσιών υψηλών προδιαγραφών.

Το Deroکو είναι ένα σύγχρονο μεσογειακό εστιατόριο, που προσφέρει χαλαρή και κομψή κουζίνα, επιδιώκοντας να δημιουργήσει υπέροχες αναμνήσεις από το φαγητό. Το εστιατόριό μας βρίσκεται στην παραλία της Γιάλοβας, ακριβώς στο μέτωπο της θάλασσας των Ιωαννίνων, δίπλα στο ξενοδοχείο Costa Navarino.

Καθήκοντα και αρμοδιότητες

- Στήσιμο μενού σε συνεργασία με τον Σεφ.
- Δημιουργικές προτάσεις για νέα πιάτα.
- Βελτιστοποίηση διαδικασιών μαγειρέματος με προσοχή στην ταχύτητα και την ποιότητα.
- Επιβολή αυστηρών προτύπων υγείας και υγιεινής.
- Διαχείριση Ανθρώπινου δυναμικού και συντονισμός κλίματος ομαλής και φιλικής συνεργασίας.
- Πρόγραμμα κουζίνας.
- Απαραίτητες γνώσεις στις νέες μεθόδους επεξεργασίας των υλικών, του εξοπλισμού και των διαδικασιών.
- Έλεγχος και εμπλουτισμός των προμηθειών και πρώτων υλών.
- Ποιοτικός έλεγχος όλων των αγαθών που παραδίδονται από τους προμηθευτές και χειρισμός παραπόνων προς τους προμηθευτές.
- Αναπληρωτής του Σεφ κατά την απουσία του.

Απαιτήσεις

- Αποδεδειγμένη εμπειρία σε θέση Sous Chef.
- Άριστη χρήση των διάφορων μεθόδων, των υλικών, του εξοπλισμού και των διαδικασιών μαγειρικής και εκπαίδευση της ομάδας σε αυτές.
- Ικανότητα επίτευξης πολλαπλών εργασιών και αποτελεσματικής εργασίας υπό πίεση.
- Εμπειρία στην ηγεσία και τη διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού.
- Υψηλό επίπεδο επίγνωσης της ποιότητας.
- Εξαιρετικές ικανότητες διαχείρισης χρόνου.
- Γνώση των βέλτιστων πρακτικών μαγειρικής.
- Πτυχίο σχολής μαγειρικής.

Τα οφέλη σας μαζί μας

Η Deroکو προσφέρει έναν ανταγωνιστικό μισθό με ευκαιρίες εξέλιξης, ανάλογα με τα προσόντα και τις δεξιότητες του υποψηφίου. Με την ένταξή σας στην ομάδα μας, θα έχετε την ευκαιρία να εργαστείτε σε ένα περιβάλλον που δίνει κίνητρα, το οποίο εκτιμά και δεσμεύεται απέναντι στους εργαζομένους του. Στο πλαίσιο της δέσμευσής μας για την ευημερία σας, θα απολαμβάνετε νόστιμο φαγητό του προσωπικού, το οποίο ετοιμάζει ο ταλαντούχος σεφ μας. Ζήστε την εμπειρία του τέλειου συνδυασμού εργασίας και ζωής με το ωράριο λειτουργίας του εστιατορίου από τις 07 μ.μ. έως τις 12 μ.μ. που σας προσφέρει ισορροπία μεταξύ επαγγελματικής και προσωπικής ζωής. Αγκαλιάστε την ευελιξία να ακολουθήσετε τα πάθη σας εκτός εργασίας, απολαμβάνοντας παράλληλα μια ικανοποιητική καριέρα μαζί μας.

Ανυπομονούμε να λάβουμε την αίτησή σας. Παρακαλούμε στείλτε το βιογραφικό σας σημείωμα στο ray@deroko.gr. Αν έχετε οποιαδήποτε απορία, μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας. Αν θέλετε να μάθετε περισσότερα για εμάς, μπορείτε να επισκεφτείτε τη σελίδα www.deroko.gr/en.