

CHEF DE PARTIE

LOCARNO

Cerchiamo le tue competenze e le tue idee per la **stagione 2025**

COSA CERCHIAMO:

- Formazione di Cuoco con AFC
- Esperienza pluriennale accumulata nel settore gastronomico/alberghiero
- Elevata competenza organizzativa
- Assoluta flessibilità e affidabilità
- Resistenza allo stress
- Se necessario, flessibilità a lavorare negli altri locali del Seven Group
- Buona conoscenza dell'italiano e dell'inglese

COSA OFFRIAMO:

- Ambiente giovane e dinamico
- Possibilità di portare e mettere in atto le proprie idee

ALCUNI DEI TUOI COMPITI:

- Organizzazione della propria postazione
- Produzione e controllo della mise en place
- Mantenimento e controllo degli standard dell'HACCP
- Elaborazione delicata delle derrate alimentari, rispetto per i costi
- Preparazione e controllo delle pietanze
- Presa in consegna, controllo e stoccaggio delle derrate alimentari
- Controllo della qualità delle derrate alimentari
- Corretta e precisa attuazione delle ricette e delle indicazioni dei superiori
- Occuparsi in maniera indipendente della pulizia giornaliera e di piccoli lavori di manutenzione

TI ABBIAMO INCURIOSITO?

Con piacere attendiamo la sua candidatura tramite la nostra pagina:

<https://seven.ch/seven-group/careers>