



Šéfkuchař / šéfkuchařka do Amenity Hotels & Resorts

Hledáte práci, ve které můžete spojit vášně pro gastronomii, vedení vlastního týmu a prostor pro realizaci svých nápadů? Přidejte se k Amenity Hotels & Resorts.

Do našich resortů hledáme zkušené kolegy a kolegyně na pozici šéfkuchař / šéfkuchařka. Čeká vás zodpovědnost za chod kuchyně, vedení gastronomického týmu a spolupráce na nabídce, která je důležitou součástí celkového zážitku našich hostů. Pracovat můžete v některé z našich atraktivních lokalit u vody, na horách nebo v klidné krajině obklopené přírodou.

Co vás u nás čeká:

- řízení každodenního provozu kuchyně a odpovědnost za jeho plynulý chod
- vedení, motivace a odborný rozvoj kuchařského týmu
- plánování směn a efektivní organizace práce
- dohled nad přípravou hotových jídel, minutkové kuchyně, snídaní, polopenzí nebo à la carte nabídky podle zaměření konkrétního resortu
- odpovědnost za gastronomickou nabídku při firemních, společenských a soukromých akcích
- spolupráce na tvorbě jídelních lístků, sezónních nabídek, rautů a gastronomických programů
- tvorba a dodržování receptur, kalkulací a standardů prezentace pokrmů
- dohled nad kvalitou používaných surovin a připravovaných jídel
- objednávání surovin, kontrola skladových zásob a spolupráce s dodavateli
- sledování nákladů, minimalizace ztrát a efektivní hospodaření kuchyně
- dohled nad dodržováním hygienických, bezpečnostních a provozních pravidel
- spolupráce s vedením resortu, restaurací a dalšími provozními úseky

Koho hledáme:

Hledáme zkušeného gastronomického profesionála, který dokáže vést tým, udržet kvalitu i během náročnějšího provozu a zároveň neztrácí chuť přicházet s novými nápady.

Důležité jsou pro nás nejen odborné znalosti, ale také schopnost organizovat práci, komunikovat s kolegy a vytvářet prostředí, ve kterém tým dobře funguje.

Očekáváme:

- předchozí zkušenosti na pozici šéfkuchaře, zástupce šéfkuchaře nebo vedoucího kuchaře
- praxi v hotelové, restaurační nebo obdobně vytížené gastronomii
- zkušenosti s vedením a motivací kuchařského týmu
- znalost provozních kalkulací, hospodaření se surovinami, kontroly nákladů a práce se systémem
- schopnost sestavit jídelní lístek a nastavit jednotné receptury
- samostatnost, spolehlivost a dobré organizační schopnosti
- důraz na kvalitu, čistotu a prezentaci pokrmů
- schopnost zvládat běžný provoz i větší společenské a firemní akce
- ochotu pracovat ve směnném provozu
- vyučení nebo odborné vzdělání v oboru gastronomie
- vášně pro gastronomii a chuť profesně rozvíjet sebe i svůj tým





Šéfkuchař / šéfkuchařka do Amenity Hotels & Resorts

Co vám nabízíme

- vedoucí pozici v českém hotelovém řetězci
- prostor ovlivňovat gastronomickou nabídku a chod kuchyně
- stabilní pracovní zázemí a podporu vedení resortu
- práci v atraktivních lokalitách obklopených přírodou
- možnost dalšího vzdělávání a profesního rozvoje
- odpovídající finanční ohodnocení podle zkušeností a konkrétního pracoviště
- možnost zaměstnaneckého ubytování podle konkrétního resortu
- zaměstnanecké stravování
- výhodné zaměstnanecké pobyty a využívání služeb Amenity Hotels & Resorts
- možnost dlouhodobé spolupráce a dalšího kariérního růstu
- příležitost vybudovat sehraný tým a podílet se na rozvoji gastronomie v resortu

Proč pracovat právě u nás

Amenity Hotels & Resorts najdete v některých z nejkrásnějších oblastí České republiky. Můžete pracovat u Lipna, v Krkonoších, Orlických horách, České Kanadě, pod Pálavou nebo v dalších výjimečných lokalitách.

Naše resorty spojuje přátelská atmosféra, vzájemná pomoc a snaha připravit hostům pobyt, na který budou rádi vzpomínat. Gastronomie v tom hraje zásadní roli. Jako šéfkuchař nebo šéfkuchařka budete mít možnost ovlivnit nejen podobu nabídky, ale také každodenní fungování a atmosféru celého gastronomického týmu.

Zaujala vás nabídka? Pošlete nám svůj životopis nebo několik základních informací o svých dosavadních zkušenostech na kariera@amenity.cz. Rádi se s vámi spojíme a představíme vám aktuální možnosti práce v jednotlivých resortech.

ZASLAT ŽIVOTOPIIS

