

Posizione	Capo Cuoco/a
Luogo	Albagnano Healing Meditation Centre AHMC
Tipo di contratto	Full-time, determinato

Profilo

Capo cuoco/a con esperienza manageriale, specializzato/a in cucina vegetariana, con un'attitudine alla sostenibilità e alla consapevolezza alimentare. La figura ideale è in grado di gestire in maniera autonoma e funzionale la cucina e di supervisionare l'area mensa, mantenendo alta e costante la qualità del cibo e del servizio.

Requisiti essenziali

- Esperienza di almeno 2 anni come capo cuoco/a nella ristorazione collettiva - il diploma alberghiero costituisce un plus
- Conoscenza approfondita della cucina vegetariana e vegana
- Resistenza fisica e capacità di lavorare per almeno sei ore al giorno consecutive
- Disponibilità a lavorare nei weekend e nei giorni festivi
- Gentilezza, diplomazia, capacità di leadership
- Buona conoscenza dell'italiano e dell'inglese
- Capacità di lavorare con persone di nazionalità diverse e con collaboratori/trici non professionisti/e
- Attestato HACCP

Competenze professionali

- Capacità di ideare e preparare menù vegetariani gustosi e bilanciati dal punto di vista nutrizionale
- Capacità di gestire una cucina professionale - fino a 300 pasti giornalieri in alta stagione
- Capacità di gestire e coordinare team multiculturali composti da collaboratori/trici non professionisti
- Capacità di studio e di ricerca orientati al miglioramento della proposta gastronomica e degli standard di alimentazione

Responsabilità

- Gestione, organizzazione, supervisione dell'area cucina
- Pianificazione e preparazione di menù vegetariani e vegani
- Formazione, coordinamento e supervisione del team
- Gestione e organizzazione dell'area buffet
- Applicazione, controllo e aggiornamento delle norme d'igiene e di sicurezza ASL - HACCP
- Ottimizzazione dei costi e gestione efficiente delle risorse

Cosa offriamo

- Un ambiente lavorativo orientato al benessere mentale e spirituale incentrato sulla collaborazione e sul rispetto reciproco
- Un luogo di lavoro immerso nella natura
- Contratto a tempo determinato (CCNL Turismo) RAL 25.000-30.000 in base all'esperienza
- Benefit pasti

Candidatura

Inviare il proprio CV e una lettera di presentazione a hconnections@kunpen.it