

We are looking for: Chef de Partie

Chef de Partie Responsibilities:

- Preparing specific food items and meal components at your station
- Following directions provided by the head chef
- Collaborating with the rest of the culinary team to ensure high-quality food and service
- Keeping your area of the kitchen safe and sanitary
- Stocktaking and ordering supplies for your station
- Improving your food preparation methods based on feedback
- Assisting in other areas of the kitchen when required

Chef de Partie Requirements:

- Past experience working in a similar role
- Ability to work well in a team
- Excellent listening and communication skills
- Knowledge of best practices for safety and sanitation
- Passion for delivering great food and service
- Multitasking and organizational ability
- Available to work shifts during weekends and holidays

Responsabilidades del Jefe de Partida:

- Preparar alimentos y componentes de comidas específicos en su estación
- Seguir las indicaciones proporcionadas por el jefe de cocina
- Colaborar con el resto del equipo culinario para asegurar comida y servicio de alta calidad
- Mantener su área de la cocina segura e higiénica
- Inventario y pedido de suministros para su estación
- Mejorar sus métodos de preparación de alimentos en base a la retroalimentación
- Asistir en otras áreas de la cocina cuando sea necesario

Requisitos del Jefe de Partida:

- Experiencia previa trabajando en un puesto similar
- Habilidad para trabajar bien en equipo
- Excelentes habilidades de escucha y comunicación
- Conocimiento de las mejores prácticas de seguridad y saneamiento
- Pasión por ofrecer excelente comida y servicio
- Capacidad multitarea y organizativa
- Disponible para trabajar turnos durante los fines de semana y días festivos

