



Modulo per le offerte di lavoro EURES

Azienda

Denominazione: Capomondo SA

Indirizzo: Rue de la Pélisserie 16, 1205 Ginevra

Nominativo referente dell'azienda per questa richiesta tel/ mail: +41 (0)22 818 0130

Laura.rosasco@capomondo.com

- **Profilo richiesto:** Chef de partie

ai sensi dell'art. DL 198/06 la presente offerta di lavoro è rivolta ai lavoratori di entrambe i sessi

- n. persone richieste: 5

Mansioni

All'interno del nostro reparto cucina e sotto la responsabilità dello Chef sarai responsabile di:

- *Allestire e preparare il cibo prima di servire*
- *Preparare, finire e sistemare i piatti durante il servizio*
- *Controlla le scorte nella tua zona e passa gli ordini allo Chef*
- *Libera e pulisce la sua area e gli strumenti di lavoro dopo ogni servizio*
- *Rispettare le regole di igiene e sicurezza alimentare (HACCP)*

Esperienza lavorativa nella mansione SI

Requisiti dei candidati essenziali

- *Almeno tre anni di esperienza professionale in una brigata di cucina con più di tre responsabilità*
- *Conoscenza dei prodotti alimentari tipici italiani*
- *Pulizia*
- *Rispetto delle regole da seguire*
- *Capacità di lavorare in gruppo*
- *Nei momenti di stress mantenete la calma e il controllo della situazione*

Il diploma di una scuola di gestione alberghiera o un certificato di formazione professionale è un vantaggio

Condizioni proposte

- Contratto permanente
- 42 ore di lavoro a settimana
- Due giorni di riposo a settimana
- Cinque settimane di vacanza all'anno
- Opportunità di crescere all'interno dell'azienda
- Un sistema di bonus
- Aiuto ricerca alloggio

Salario: a partire da 3700 CHF lordi al mese