

Ние сме планински ресорт, едно сме со природата, работиме и живееме за планината. Нашите гости се наше најголемо богатство и наша мисија е нивната среќа. Ресорт Маврово (Хотел Бистра, Хотел Спорт и Хотел Лоц, Спорт и Ски Центар Маврово) е место за одмор и рекреација на фамилии со деца, спортски припреми на професионални спортски организации и канцеларија за работа на индивидуалци и организации во сите годишни времиња.

Нашите вработени се нашето лице на љубезност, гостопримство и беспрекорна услуга поради кои, гостите доаѓаат како гости, а си заминуваат како наши пријатели.

### **Ресорт Маврово вработува ШЕФ ВО КУЈНА:**

#### **Работни одговорности на Шеф на кујна во Ресорт Маврово ДОО:**

- Го организира процесот на работа во кујната;
- Ја организира и контролира работа на персоналот.
- Се грижи за постигнување на бараниот квалитет на производот и стандардите за презентација на сета храна што се служи во хотелите;
- Го контролира квалитетот на производите, менувањето на залихите, квалитетот и количината на набавките, цената на чинење на порцијата, со цел да се постигне повисок профит;
- Одговорен е за прием и правилно чување на потребните прехранбени производи и други материјали.
- Планира и асистира во пресметката на трошоците поврзани со кујна и врши попис на кујна секој месец;
- Врши редовна проверка на инвентарот на кујната и одговара за неговата точност.
- Се осигурува дека кујната работи согласно законски пропишаните минимално - технички услови за работа, т.е., согласно пропишаните здравствени, санитарски и технички безбедносни услови за работа;
- Подготвува шведска маса, пансионски оброци за гостите, оброци за вработените на хотелот, подготовка на a la carte храна ;
- Подготовка на јадења со месо подготвени на скара и соодветни сосови;
- Се грижи за одржување на хигиената во кујната и за личната хигиена на вработените во неа;
- Врши контрола на техничката исправност на уредите во кујната;
- Одговара за материјалното и финансиското работење на кујната.
- Соработува со менаџерот на ресторанот за подготовка на список на јадења и мени карта;
- Активно учествува во професионалното екипирање во кујната;

- Врши постојано обучување на персоналот во кујната согласно пропишаните стандарди и ја унапредува и одржува позитивната тимска работа;
- Ги извршува административните должности кои ги бара политиката и процедурата на работењето во хотелот (изработка на периодични и месечни извештаи за работењето, оценка за остварените работни резултати на персоналот во кујната).

### **Карактеристики кои нашиот идеален кандидат треба да ги поседува:**

- Организациски, менаџерски и лидерски вештини;
- Проактивна, вредна и енергична личност;
- Одговорност и посветеност кон работата;
- Лојалност и честност;
- Способност за градење на тим;
- Работа под притисок и мултитаскинг, личност која има решение за секој предизвик и носи брзи правилни одлуки;
- Желба за личен раст и развој;
- Брзина и спретност;
- Педантност во работата.

### **Потребни квалификации и одговорности:**

- Потребно е работно искуство од мин. 4 години како Шеф на кујна;
- Добро познавање на македонска и странски кујни;
- Претходно работно искуство во хотел ќе се смета за предност;

### **Доколку станете наш вработен добивате:**

- Сместување и 3 оброци;
- 4 - 8 слободни денови во месецот и подмирени трошоци за превоз;
- Попуст за сместување на најблиските во нашите хотели;
- Можност за напредок, награди и бонуси;
- Обуки и тим билдинг активности;
- Можност за користење на теретана и спа центар, бесплатна карта за жичарница.

**Локација:** Ресорт Маврово – Маврово

**Тип на вработување:** Полно работно време

### **Како да аплицирате:**

Пратете ни го Вашето CV и Мотивационо писмо на следниот меил: [hr@resortmavrovo.com](mailto:hr@resortmavrovo.com) и во subject наведете Шеф на кујна.

Лице за контакт: Димитрија Ристевски - Човечки ресурси, Ресорт Маврово.

**Рок за пријавување на огласот:** 25.02.2022

**Disclaimer:**

- Ќе бидат контактирани само кандидатите кои ги исполнуваат бараните критериуми и компетенции и кои ќе имаат комплетна апликација;
- Кандидатите во процесот на селекција ќе бидат тестирани;
- Кандидатот со испраќање на апликацијата се согласува истата да остане во базата на кандидати на компанијата;
- Ресорт Маврово е горд работодавач кој дава еднаква шанса на сите.