

# Responsabile Cucina



Luogo

Emilia-Romagna, Bologna

<https://www.annunci.it/x-17975-z>



Pescaria, leader e pioniera nel Fast Casual Food di pesce, è alla ricerca di un Responsabile di Cucina del Punto Vendita di Bologna.

Pescaria è il primo vero Fast Food di pesce in Italia. Partita nel 2015 in pochissimi metri quadri, nel centro storico di Polignano a Mare, conta oggi su 11 punti vendita in Italia, a Polignano a Mare, Milano, Torino, Roma, Bologna, Padova, Verona, Trento, Napoli, Trani.

Pescaria è riconosciuta per perseguire innovazione e avanguardia in tutti gli ambiti, dal marketing, al servizio, al design dei punti vendita, alla modellizzazione dei processi aziendali, alla produzione, alla logistica.

Nella nostra formula ristorativa il cliente ordina in cassa e si accomoda dove possibile. Gli ordini alla cucina sono inviati non appena il cliente conclude e paga l'ordine.

La preparazione sempre espressa di ogni piatto nel menu segue rigidi e chiari mansionari di cucina, basati su ricette definite dallo chef executive.

Mansioni principali:

- supervisione di tutte le funzioni produttive;

- organizzazione e preparazione della linea prima del servizio (passando dai tagli alle preparazioni finali); - vengono preparate secondo rigidi criteri condivisi e controllati periodicamente; - servizi di preparazione dei piatti secondo i ricette; - gestione registri e spese; - gestione delle frigoriferate e laboratori; - magazzinaggio e gestione del stock; - coordinamento delle attività della brigata di cucina e supervisione al mantenimento di standard produttivi e qualitativi alti;

- supporto alla formazione del personale di cucina sui processi e relative operazioni come da linee guida aziendali, elevando lo standard medio del gruppo; - motivare, guidare ed ispirare la brigata di cucina favorendo la costituzione di un team unito e sereno;

Requisiti e note:

<https://www.annunci.it/x-17975-z>

Responsabile

Cucina

<https://www.annunci.it/x-17975-z>



<https://www.annunci.it/x-17975-z>



<https://www.annunci.it/x-17975-z>



<https://www.annunci.it/x-17975-z>



<https://www.annunci.it/x-17975-z>

Responsabile Cucina

Responsabile Cucina

- 
- pregressa esperienza in cucina;
  - attitudine alla leadership e capacità di lavorare in team;
  - capacità di assaggio;
  - ordine, pulizia, puntualità e massima serietà;
  - autonomia lavorativa e capacità di problem solving.

Inquadramento, condizioni:

- inquadramento commisurato all'esperienza maturata, CCNL Turismo e Pubblici Esercizi;
- contratto a tempo pieno e iniziale inserimento a tempo determinato;
- disponibilità a orari di lavoro discontinui, in weekend, in giorni festivi;
- luogo di lavoro: Bologna.