

Cuoco e responsabile di cucina



Luogo **Piemonte, Alessandria**
<https://www.annunci.it/x-665054-z>

Sei un Cuoco appassionato e pronto per un ruolo da Leader?



Waddi Srl, azienda leader nella ricerca e selezione del personale, sta collaborando con un giovane e vivace locale con birrificio artigianale di proprietà per trovare un talento eccezionale da inserire come:

Cuoco e Responsabile di Cucina

Cosa troverai?








Un ambiente dinamico e stimolante: Lavorerai in un locale giovane con un'atmosfera coinvolgente e un menù dal respiro internazionale.

Spazio per la tua creatività: Avrai l'opportunità di proporre idee, sviluppare nuovi piatti e dare il tuo contributo unico al successo del locale.

Crescita e responsabilità: Sarai il punto di riferimento per il team di cucina, occupandoti di coordinare i tempi, organizzare la linea e garantire un servizio impeccabile.

Gestire la preparazione dei piatti e il controllo qualità.
Organizzare e ottimizzare la linea di lavoro in cucina.
Supervisionare gli ordini delle materie prime e monitorare i costi.
Motivare e coordinare il team, creando un ambiente positivo e collaborativo.

Cosa cerchiamo in te?

 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>	 <p>Cuoco e responsabile di cucina https://www.annunci.it/x-665054-z</p>
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Esperienza consolidata come cuoco e/o responsabile di cucina.
Leadership naturale e ottime doti organizzative.
Passione per la cucina e curiosità verso i sapori internazionali.
Disponibilità a lavorare full time con turni serali.

Offerta contrattuale:

Contratto diretto con l'azienda, tempo determinato con prospettive di stabilità o tempo indeterminato.
Orario full time su turno continuato (5 giorni a settimana).
La possibilità di crescere in un locale in piena espansione, dove il tuo contributo sarà valorizzato.

Dove?

Alessandria, in un locale che unisce passione per la birra artigianale e amore per la buona cucina.

Sei pronto a fare il prossimo passo nella tua carriera e a diventare il cuore pulsante di questa giovane realtà?

Candidati!