



XENIOS GATE

THE ART OF HOSPITALITY

www.xeniosgate.gr

 **ALEXANDRA BEACH**
THASSOS SPA RESORT


ALEXANDRA GOLDEN
THASSOS BOUTIQUE HOTEL

A·for·Art
DESIGN HOTEL


ALEXANDRA Elegance
BRIDGING GENERATIONS

Ο όμιλος ξενοδοχείων Xenios Gate, δραστηριοποιείται στην Θάσο από το 1991 και έχει σήμερα στην ιδιοκτησία του 4 ξενοδοχεία. Διαθέτει συνολικά 374 δωμάτια, 8 μπαρ και 7 εστιατόρια.

Το όραμά μας είναι η προσφορά μοναδικών εμπειριών φιλοξενίας στους επισκέπτες μας, αποτέλεσμα της γνώσης, της αφοσίωσης και της προσπάθειας των συνεργατών μας.

Στόχος της **Xenios Gate** για τους υπαλλήλους της είναι να προσφέρει ένα ευχάριστο, δυναμικό και παραγωγικό εργασιακό περιβάλλον. Οι εργαζόμενοι είναι το πιο πολύτιμο πλεονέκτημα στην **Xenios Gate** και στόχος μας είναι να αναπτύξουμε προσωπικές δεξιότητες και να βοηθήσουμε να αξιοποιήσουν στο έπακρο τις δυνατότητές τους. Αναζητούμε ανθρώπους που με χαμόγελο και πάθος θα προσφέρουν εξαιρετικές υπηρεσίες διακοπών στους επισκέπτες και αυτό είναι που χαρακτηρίζει ολόκληρη την εταιρεία.

Ο Όμιλος Xenios Gate επιθυμεί να προσλάβει για την σεζόν 2024

Sous Chef

(ref. SC01)

Απαραίτητα προσόντα:

- Άριστη γνώση της ελληνικής και αγγλικής γλώσσας
- Εμπειρία τουλάχιστον 3 ετών σε θέση Sous Chef σε 5* ξενοδοχεία
- Πτυχίο μαγειρικής
- Άριστη γνώση στην προετοιμασία ζεστής και κρύας κουζίνας
- Γνώση όλων των τυποποιημένων διαδικασιών και των πολιτικών που σχετίζονται με την παρασκευή τροφίμων, την παραλαβή, την αποθήκευση και την αποχέτευση και την εξοικείωση με το πρότυπο ISO 22000 και τις αρχές HACCP
- Γνώσεις Η/Υ
- Ηγετικές ικανότητες και ομαδικές δεξιότητες, που να τις μεταδίδει στα μέλη της ομάδας
- Επαγγελματική συμπεριφορά, πολύ καλές δεξιότητες επικοινωνίας.

Περιγραφή Θέσης

- Υποστηρίζει τον Executive Chef στην ανάπτυξη των μενού για όλα τα εστιατόρια, καθορίζει τις συνταγές και τις ποσότητες των τροφίμων που απαιτείται να προμηθευτούν
- Παραχωρεί αναλυτικά, συγκεκριμένα καθήκοντα σε όλους τους υπαλλήλους για την αποτελεσματική λειτουργία της κουζίνας
- Επιθεωρεί, επιλέγει και χρησιμοποιεί τα προϊόντα διατροφής από τα υψηλότερα πρότυπα στην προετοιμασία όλων συνταγών των μενού
- Συνεργάζεται με τον F & B Manager και τον Προϊστάμενο Προμηθειών για τον έλεγχο του κόστους και τις ποσότητες που απαιτούνται, για τις προμήθειες, και για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων
- Υποστηρίζει ενεργά την εκπαίδευση όλων των εργαζομένων της κουζίνας και παρέχει σαφείς κατευθυντήριες γραμμές για τη σωστή προετοιμασία των συνταγών του μενού, την υγιεινή και την ασφάλεια, καθώς και στην περιποίηση / εμφάνιση
- Προγραμματίζει τις βάρδιες του προσωπικού, έτσι ώστε να έχει την κατάλληλη κάλυψη.
- Διασφαλίζει την ορθή παραλαβή, αποθήκευση (συμπεριλαμβανομένων και ρύθμιση θερμοκρασίας) και επιστροφή των τροφίμων, έτσι ώστε να συμμορφώνονται με τους κανονισμούς και τις κατευθυντήριες οδηγίες
- Συμμορφώνεται στις διαδικασίες ελέγχου του κόστους και της ποιότητας

Ο Όμιλος προσφέρει:

- Ελκυστικό πακέτο αποδοχών
- Ευχάριστο περιβάλλον εργασίας
- Δυνατότητα παραχώρησης στέγης
- Διατροφή
- Δυνατότητα επαγγελματικής ανάπτυξης

Παρακαλούμε να αποστείλετε τα βιογραφικά σας στο hr@xeniosgate.gr