

IMPORTANTE RESTAURANTE JAPONÉS CONTRATARÁ:

# Jefe de cocina - zona 10

Será responsable del área de cocina del restaurante. Deberá supervisar a 5 personas en cocina, a quienes debe asignar sus actividades diarias y velar por el correcto almacenamiento de los alimentos. Mantener la limpieza y organización en la cocina, supervisar la elaboración de las recetas y verificar que estén apegadas al menú del restaurante. Ingresará al sistema el manejo de los insumos diarios, control de inventarios y costos de los alimentos. Apoyará en la creación de nuevos platillos para el menú.

## Ofrecemos



Se trabajan 6 días de la semana con 1 día de descanso rotativo entre semana. Horario de lunes a sábado de 11:30 a. m. a 9:00 p. m. y domingos de 11:30 a. m. a 5:00 p. m.



Sueldo entre Q7,000.00 y Q9,000.00. De acuerdo a estudios, experiencia e historial salarial.



Prestaciones de ley.  
Parqueo para motocicleta.



Hombre o mujer entre 35 y 40 años.



Graduado de diversificado o estudios técnicos de cocina o gastronomía.



Experiencia mínima de 5 años como jefe de cocina en hotel o restaurante gourmet, de preferencia de comida japonesa.  
Conocimiento en cocina, alimentos, compras, producción de alimentos y manejo de recetas.



Dominio del paquete de office.  
Con iniciativa, responsable, capacidad para trabajar bajo presión y excelentes relaciones interpersonales.  
Disponibilidad de laborar en zona 10.

## Requerimos

## Importante

CONOCIMIENTO EN COCINA, ALIMENTOS, COMPRAS, PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y MANEJO DE RECETAS.

Interesados enviar cv a [empleos@solucionarh.net](mailto:empleos@solucionarh.net) con fotografía reciente e indicando en el asunto la plaza a la que aplica (Jefe de cocina - zona 10) y su pretensión salarial.