

## **Chef de Partie**

Telunas Resorts mencari orang-orang yang suka tantangan, memiliki keinginan untuk belajar dan berkembang, dan yang menganggap bahwa pekerjaannya tidak hanya sebatas pekerjaan saja tetapi juga sebagai kesempatan untuk memberikan kontribusi pada hal yang lebih bermakna.

### **Tentang Kami**

Telunas Resort adalah resort Geowisata di Asia yang mengelola resort di lokasi terpencil, yang jauh dari kebisingan dan hiruk pikuk kehidupan kota. Kami membawa tamu kami jauh dari kesibukan hidup mereka sehingga mereka dapat terhubung dengan apa yang penting. Kami berusaha memberikan dampak secara menyeluruh lewat apa yang kami sebut 4P: Planet ( melestarikan lingkungan ), People / Orang ( dampak sosial bagi masyarakat ), Prosperity / Kesejahteraan ( mengangkat perekonomian penduduk pulau di sekitar lokasi Telunas ), dan Purpose / Tujuan ( menolong tim kami menemukan dan mengamalkan tujuan mereka ). Sambil melakukan ini, kami juga berusaha membangun usaha yang memberikan keuntungan.

### **Tanggung Jawab Pekerjaan: Apa yang diharapkan dari Anda?**

1. Mengawasi pelaksanaan tata kerja, keselamatan kerja, dan memenuhi kelengkapan atau atribut kerja agar dapat menciptakan lingkungan kerja yang aman.
2. Menjaga standar rasa, penampilan, kebersihan dan porsi makanan sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh Executive Chef.
3. Merencanakan pemesanan barang serta bahan makanan, membuat daftar pembelian barang yang dibutuhkan untuk kelancaran operasional dapur supaya tidak ada wastage atau spoiled.
4. Menerima dan memastikan bahan makanan dari supplier segar serta jumlahnya sesuai dengan yang dipesan.
5. Mengawasi pekerjaan dapur terutama pada waktu service, sehingga kualitas makanan yang dihidangkan dapat dipertanggungjawabkan.
6. Memberikan tugas-tugas harian kepada setiap Tukang Masak/Cook dan anggota yang dipimpinnya.
7. Bekerjasama dan berkomunikasi dengan GRE's atau pramusaji untuk jumlah tamu yang datang dan pulang untuk kelancaran operasional dan apabila ada permintaan special dari tamu (vegetarian, alergi, gluten free dan lain lainnya).
8. Menekan seminimal mungkin resiko kerusakan dan kecelakaan di tempat kerja.
9. Memastikan sanitasi, kebersihan dan standard HACCP di setiap area dapur.
10. Membuat dan melaksanakan rencana pengembangan anggota tim dapur supaya terus berkembang sesuai dengan bakat dan talenta masing masing.

**Kualifikasi: Apa yang diperlukan agar peran ini berfungsi dengan baik?**

1. Memiliki pengalaman sebagai CDP minimal 2 tahun
2. Diutamakan bagi yang memiliki Sertifikat Penanganan Makanan
3. Mampu berbahasa Inggris dengan baik secara lisan dan tulisan
4. Menguasai Office (Word dan Excel)
5. Bersedia tinggal di tempat kerja / resor selama bekerja dan bisa bekerja dengan jam kerja yang flexible
6. Rajin, disiplin dan dapat menyesuaikan dengan permintaan pelanggan
7. Mampu bekerja di lingkungan kerja yang menantang

**Be Adventurous, Learn and Grow, and Make an Impact**

Send your CV to [recruitment@telunasresorts.com](mailto:recruitment@telunasresorts.com)