

SOUS CHEF

We are looking for individuals who are adventurous, desire to learn and grow, and see their work as more than just a job, but also as an opportunity to contribute to something meaningful.

About Our Company

Telunas Resorts is a leading geo-tourism resort brand in Asia that manages resorts in remote locations far from the hustle and bustle of city life. We invite our guests to disconnect from the busyness in their life so that they can connect with what is important. We seek to create a holistic impact that touches the four P's: Planet (protecting the environment), People (social impact in our community), Prosperity (lifting the local economy in which we operate), and Purpose (helping our team find and live out their purpose). While doing this, we also seek to build a profitable business.

Job Responsibilities: What will you be trusted with

Under the supervision of Executive Chef, Sous Chef is responsible to help facilitate the unforgettable experience for Telunas guests.

1. Taking care of daily food preparation and duties assigned by the superiors to meet the standard and the quality set by the Outlet.
2. Being able to estimate the daily production needs and checking the quality of raw and cooked food products to ensure that standards are met.
3. Ensuring that the production, preparation and presentation of food are of the highest quality at all times.
4. Ensuring highest levels of guest satisfaction, quality, operating and food costs on an ongoing basis.
5. Having full awareness of all menu items, their recipes, methods of production and presentation standards.
6. Having excellent knowledge of menu creation, maintaining quality and controlling costs in a volume food business.
7. Ensure sanitation, hygiene and HACCP standards in all kitchen areas.
8. Assume Executive Chef duties upon request.

Qualifications: What does it take to succeed in this role?

- Minimum of 2 years experience as a Sous Chef
- Food Handling Certification preferred
- Good at spoken and written English
- Able to use Microsoft Office System
- Willing to stay on site (resort) when working and flexible working hours
- Subject to the demands of the business
- Able to thrive in challenging work environment

Be Adventurous, Learn and Grow, and Make an Impact

Send your CV to recruitment@telunasresorts.com

SOUS CHEF

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 Resorts 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. Membuat persiapan makanan setiap hari dan menyelesaikan tugas yang diberikan oleh atasan untuk memenuhi standar kualitas yang sudah ditetapkan.
2. Mampu memperkirakan kebutuhan produksi makanan sehari-hari dan menguji kualitas bahan makanan mentah maupun makanan yang sudah dimasak guna memastikan bahwa semuanya sesuai dengan standar.
3. Memastikan bahwa baik produk makanan, persiapan maupun penyajian selalu dengan kualitas terbaik.
4. Memastikan kepuasan tamu dan kualitas pada level tertinggi, biaya operasional dan makanan sesuai dengan yang sudah ditentukan.
5. Memiliki kepekaan dengan semua daftar menu, resep, metode produksi dan standar penyajian.
6. Memiliki pengetahuan yang sangat baik tentang kreasi menu, menjaga kualitas dan mengontrol biaya makanan.
7. Memastikan sanitasi, kebersihan dan standard HACCP di setiap area dapur.
8. Mengambil tugas Executive Chef ketika diperlukan.

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

- Minimal 2 tahun pengalaman sebagai Sous Chef
- Diutamakan bagi yang memiliki Sertifikat Penanganan Makanan
- Mampu berbahasa Inggris dengan baik secara lisan dan tulisan
- Mampu mengoperasikan MS Office
- Bersedia tinggal di tempat kerja / resor selama bekerja dan bisa bekerja dengan jam kerja yang flexible
- Dapat menyesuaikan dengan permintaan pelanggan
- Mampu bekerja di lingkungan kerja yang menantang

Be Adventurous, Learn and Grow, and Make an Impact

Send your CV to recruitment@telunasresorts.com