



*¿Está en busca de su próxima gran aventura? ¿Tiene una trayectoria de excelencia, curiosidad innata y pasión por el aire libre, por vivir experiencias auténticas y la cultura local? Si es su caso, esta oportunidad puede ser justo lo que estaba buscando.*

El lugar:

Botánika Osa Peninsula, Curio Collection by Hilton se encuentra en la costa del Pacífico Sur de Costa Rica, un destino de primer nivel para pesca deportiva y ecoaventura. Programado para abrir en diciembre de 2021 como el primer resort residencial y puerto deportivo completamente integrado de Costa Rica, Botánika ofrecerá a los huéspedes una experiencia de bosque tropical verdaderamente multisensorial con una gran variedad de ecoaventuras guiadas. Con el Parque Nacional Corcovado como "patio trasero" y el océano Pacífico como "patio delantero", Botánika está completamente rodeado de parques nacionales y reservas forestales. Su ubicación inigualable lo convierte en el campamento base perfecto desde el cual explorar la increíble biodiversidad de Costa Rica. Los huéspedes disfrutarán numerosas comodidades, incluidos senderos naturales, jardines temáticos, un club de playa privado y acceso a Crocodile Bay Marina, hogar de la flota de pesca deportiva privada más grande de América del Sur y Central.

En qué consiste el empleo:

Administrar y supervisar todas las operaciones de preparación de comidas/gastronómicas (por ejemplo, de los restaurantes, cocinas de los bares en las piscinas, etc.) y sus aspectos de apoyo (compras, sala de vajilla) de todo el establecimiento. Ejecutar y garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y los requisitos de saneamiento de todos los espacios gastronómicos. Compartir y exhibir su talento gastronómico orientando, capacitando y propiciando el desarrollo del personal. Monitorear y mejorar los niveles de satisfacción de los huéspedes y asociados sin dejar de controlar y maximizar el rendimiento financiero.

El Chef Ejecutivo debe reflejar la voz de la marca Curio y encabezar los esfuerzos para garantizar que la experiencia de los huéspedes de Botanika sea exclusiva y ponga en primer plano la marca Botanika.

Acoger, respetar e invertir en la comunidad local a través de oportunidades de desarrollo profesional y participación en iniciativas comunitarias.

El trabajo:

- Gestión de los equipos de supervisión de las cocinas.
- Dirección de las operaciones diarias.
- Entender en qué consisten las posiciones de los asociados como para cubrir sus tareas en su ausencia o determinar quiénes pueden reemplazarlos correctamente en su ausencia.
- Orientar y gerenciar a sus subordinados, lo que incluye establecer normas de desempeño y su monitoreo.

- Aplicar sus capacidades para las relaciones interpersonales y de comunicación para liderar, influir y alentar a los demás.
- Propiciar el desarrollo de habilidades que garanticen decisiones financieras/comerciales productivas.
- Elaborar e implementar pautas y procedimientos de control para las áreas de compras y recepción de productos.
- Crear objetivos de desempeño, de presupuesto, para el equipo, etc.
- Garantizar que los asociados comprendan las normas de seguridad, los procesos de control y los procedimientos relacionados con la seguridad.
- Ofrecer recomendaciones e indicaciones en la creación del menú.
- Controlar la calidad de los productos alimenticios crudos y cocidos para garantizar que cumplan con las normas.
- Determinar las normas de presentación de las comidas y crear presentaciones decorativas.
- Mejorar el servicio a través de la comunicación y ayudando a las personas a entender las necesidades de los huéspedes, con orientación, comentarios y coaching individual cuando es necesario.
- Administrar las operaciones diarias y garantizar que las normas de calidad y servicio cumplan o superen las expectativas de los clientes.
- Participar del proceso de entrevistas y contratación de los miembros del equipo que reúnan las competencias necesarias.
- Usar todas las herramientas disponibles del puesto para capacitar a los asociados nuevos y hacer capacitaciones de seguimiento cuando es necesario.
- Comunicar las expectativas de rendimiento de conformidad con las descripciones de cada puesto de trabajo.
- Organizar un programa de orientación del departamento para que los asociados reciban la capacitación correspondiente al ingresar, y garantizar así que puedan desempeñar sus tareas satisfactoriamente.
- **Competencias empresariales:** entender y utilizar la información comercial para administrar las operaciones diarias y crear soluciones innovadoras para abordar retos con el equipo, en el negocio y administrativos.
- **Competencias técnicas:** entender y utilizar las habilidades y conocimientos profesionales de un área funcional particular para llevar adelante y administrar las operaciones comerciales diarias y crear soluciones innovadoras que permitan abordar los retos relacionados con su función.

#### Requisitos:

- Diploma de escuela secundaria o certificado de GED; 6 años de experiencia en la industria gastronómica, de alimentos y bebidas o en un área profesional relacionada.

#### O BIEN

- Título superior de una carrera de 2 años en una universidad de arte culinario, gastronomía y hotelería acreditada, o especialización relacionada; 4 años de experiencia en la industria gastronómica, de alimentos y bebidas, o en un área profesional relacionada.