



¿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:

Supervisar, dirigir y propiciar el desarrollo profesional del personal de cocina/gastronomía para garantizar una producción consistente y de alta calidad. Garantizar el éxito general de las operaciones diarias de la cocina. Demostrar talento culinario realizando tareas personalmente al tiempo que encabeza el equipo y administra todas las funciones relacionadas con los alimentos, incluida la producción, compra y sanitización. Orientado a mejorar de manera constante la satisfacción de los huéspedes y asociados, siempre dentro del presupuesto operativo. Garantizar el establecimiento y cumplimiento de normas sanitarias y de seguridad de los alimentos.

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:

- Garantizar el cumplimiento de las normas y responsabilidades culinarias.
- Encabezar las operaciones de cocina
- Garantizar un servicio al cliente excepcional
- Mantener los objetivos culinarios
- Completar las actividades relacionadas con Recursos Humanos
- Crear normas de limpieza de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Salud

- Mostrar liderazgo a través de la capacidad de adaptación, la comunicación efectiva, el profesionalismo y la gestión a través del ejemplo, nuestra visión y nuestros valores.
- Administrar la ejecución de resultados satisfactorios y al mismo tiempo forjar relaciones con los asociados y clientes.
- **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; 4 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; 2 años de experiencia en la industria gastronómica, de alimentos y bebidas, o en un área profesional relacionada.