



Pizzaiolo alle Maldive

di Gloria Ciabattoni

Siete pizzaioli provetti e il vostro sogno è quello di portare la pizza “Made in Italy” in uno dei luoghi più belli del mondo? Ecco la vostra occasione! Soneva Fushi,

(<http://www.soneva.com/soneva-fushi/>) l'incredibile resort alle Maldive, sull'atollo di Baa, cerca un pizzaiolo per lavorare in un luogo esclusivo, un vero paradiso naturale e, rigorosamente, a piedi nudi.

Il pizzaiolo dovrebbe lavorare in uno dei ristoranti di [Soneva](#), il Mihiree Mithaa, e dovrebbe anche insegnare, agli ospiti che lo desiderino, come preparare una pizza.

Descrizione del lavoro - Pizza Chef

Dovrebbe essere in grado di produrre pizze tradizionali e innovative e di ottenere la massima soddisfazione degli ospiti

Requisiti

1. Esperienza da pizzaiolo per 4-5 anni
2. Familiarità con il forno in mattoni e pietra
3. Conoscere gli standard HACCP.
4. Esperienza di lavoro con diverse nazionalità
5. Flessibilità nel lavoro a turni, anche serali.



Responsabilità

1. Preparare l'impasto, la salsa e i condimenti per tutti i ristoranti, compresa la pizzeria ospitante.
2. Insegnare agli ospiti a raggiungere lo standard richiesto con ricette standard.
3. Fare le pizze durante il pranzo a buffet nel nostro forno a legna al Mihiree Mithaa, se necessario fare le pizze nel forno a gas all'Out of the Blue.
4. Supervisionare e fare pizze presso la pizzeria ospitante e Malafaiy (ristorante ospitante).
5. Raccomandare le ricette adatte per i nostri menu A la carte.
6. Fare ricette Vegan e senza glutine, se richiesto.
7. Ridurre al minimo gli sprechi e ottimizzare i costi mantenendo gli standard.

Tutti i candidati interessati possono condividere il CV con l'Executive chef Senaka all'indirizzo exsc-fushi@soneva.com