

Шеф-ашпоз

50 000 Сомдон баштап

baytur.kg

Иш тажрыйбасы: 3 жылдан 6 жылга чейин

Жумуштун түрү: Толук иш күнү

Билими: Жогорку

Иштөөчү шаарлар: Бишкек

Жумуш ордунун дареги: Жукеева Пудовкина 41

Талап кылынган компетенциялар, билимдер, көндүмдөр:

- Опыт работы от 3-х лет.
- Опыт работы с технологическим оборудованием.;
- Знание технологических процессов приготовления блюд;
- Знание санитарных норм;
- Дисциплинированность;
- Ответственность;
- Эффективное управление производством, умение справляться с задачами во время стрессовой загрузки, коммуникабельность, обладать лидерскими способностями

Милдеттери:

- Обеспечение бесперебойной работы кухни в соответствии с нормами и стандартами, принятыми в компании;
- Соблюдение правил использования продуктов: хранения, обработки, разморозки;
- Умение готовить Национальную и Европейскую кухню в соответствии с тех. картами;
- Обучение поваров особенностям приготовления по тех. картам;
- Контролирование выдачи готовых блюд;
- Разработка и обновление меню;
- Подбор поваров;

Иш шарттары:

- Заработная плата уточняется при собеседовании;
- График 6/1 выходной понедельник. с 9:00 до 22:00ч.

- Официальное трудоустройство, питание;
- Оплата выдается 1 раз в неделю.

Бош орун жөнүндө:

Ищем шеф-повара, опытного, ответственного.
