

Шеф-ашпоз

50 000 Сом

РЕСЧЕНКА

Иш тажрыйбасы: 1 жылдан 3 жылга чейин

Жумуштун түрү: Толук иш күнү

Билими: Мааниге ээ эмес

Иштөөчү шаарлар: Жалал-Абад

Талап кылынган компетенциялар, билимдер, көндүмдөр:

Нужен шеф повар с опытом

Милдеттери:

Обязанности шеф-повара:

Организация и полное руководство работой кухни.

Разработка, обновление и внедрение меню с учетом концепции заведения.

Контроль качества приготовления, оформления и подачи блюд.

Разработка технологических карт и соблюдение стандартов приготовления.

Управление командой кухни: подбор, обучение, адаптация и контроль работы персонала.

Составление графиков работы сотрудников кухни.

Контроль соблюдения санитарных норм, правил гигиены и техники безопасности.

Организация и контроль закупки продуктов, взаимодействие с поставщиками.

Контроль качества и сроков хранения сырья и готовой продукции.

Контроль себестоимости блюд, минимизация списаний и пищевых потерь.

Проведение инвентаризаций и ведение необходимой документации.

Контроль соблюдения стандартов обслуживания и скорости отдачи блюд.

Разработка сезонных предложений, специальных меню и участие в гастрономических мероприятиях.

Решение производственных вопросов и обеспечение бесперебойной работы кухни.

Контроль соблюдения трудовой дисциплины и корпоративных стандартов.

Анализ работы кухни, повышение эффективности процессов и улучшение качества продукции.

Такой перечень обязанностей подходит для ресторана, кафе, гостиницы или другого предприятия общественного питания и отражает основные функции современного шеф-повара.

Иш шарттары:

Полный соц пакет

Бош орун жөнүндө:

Вот пример текста для вакансии шеф-повара:
Требуется шеф-повар

Мы ищем опытного, ответственного и креативного шеф-повара, который сможет возглавить кухню и обеспечить высокий уровень качества блюд и сервиса.

Требования:

Опыт работы шеф-поваром от 3 лет.

Знание европейской, восточной или другой кухни (в зависимости от концепции заведения).

Умение организовывать работу кухни и управлять командой.

Разработка и обновление меню.

Контроль качества блюд, соблюдения санитарных норм и стандартов.

Ответственность, лидерские качества и стрессоустойчивость.

Обязанности:

Руководство работой кухни.

Контроль приготовления и подачи блюд.

Обучение и развитие персонала.

Контроль закупок, списаний и себестоимости.

Поддержание чистоты и соблюдение санитарных требований.

Мы предлагаем:

Конкурентную заработную плату (по итогам собеседования).

Стабильную работу в дружной команде.

Возможность профессионального развития.

Комфортные условия труда.

Если вы любите свое дело, умеете вдохновлять команду и хотите создавать блюда высокого уровня, будем рады видеть вас в нашей команде!
