

## Шеф-ашпоз

**1 000 USDдан баштап**

**NGT Car**

**Иш тажрыйбасы:** 6 жылдан ашык

**Жумуштун түрү:** Толук иш күнү

**Билими:** Мааниге ээ эмес

**Иштөөчү шаарлар:** Бишкек

**Жумуш ордунун дареги:** Вьетнам

---

### Талап кылынган компетенциялар, билимдер, көндүмдөр:

- Контроль качества
- Умение работать в коллективе
- Расстановка приоритетов
- Технологические карты
- Работа с поставщиками
- Производственное планирование
- Разработка меню
- Аналитическое мышление
- Разработка концепции
- Учет товаров
- Управленческие навыки
- Производственный контроль
- Управленческая отчетность
- Подбор производственного персонала

---

### Милдеттери:

- Разработка концепции кухни совместно с руководством компании
- Создание авторского меню и сезонных предложений
- Разработка технологических карт и производственных стандартов
- Формирование команды кухни и участие в подборе персонала
- Обучение и развитие сотрудников
- Контроль качества блюд и соблюдения стандартов
- Управление себестоимостью и производственными показателями
- Внедрение современных технологий и подходов в производстве
- Требования
- Опыт работы поваром от 7 лет

- Успешный опыт запуска ресторанных проектов
  - Отличное знание национальной, восточной и современной и грузинской кухни
  - Навыки разработки меню, технологических карт и стандартов производства
  - Опыт управления командой кухни
  - Знание санитарных норм, HACCP и производственных процессов
  - Коммуникабельность, -ответственность и высокая самоорганизация
  - Стремление к развитию и постоянному совершенствованию продукта
  - Переезд во Вьетнам на 2-3 месяца
- 

#### **Иш шарттары:**

- Возможность реализовать свои идеи и авторские разработки
  - Зароботная плата 1.000\$ в месяц, проживание, питание, перелет оплачивается отдельно.
  - Долгосрочное сотрудничество и участие в развитии сети
- 

#### **Бош орун жөнүндө:**

Открываем ресторан во Вьетнаме, Нячанг ищем сильного, амбициозного и профессионального Шеф-повара, который станет частью команды на этапе становления и развития проекта. Наша цель — создать уникальный ресторанный продукт, основанный на современной интерпретации с уклоном на Грузинскую кухню.

Если вы готовы создавать новое, внедрять свои идеи и участвовать в развитии ресторана — будем рады знакомству.

---

---