

POTRZEBNY KUCHARZ

ZAKRES PRACY:

- prowadzenie zmiany zgodnie ze standardami i procedurami z orientacją na wysoką jakość przygotowywanych dań,
- kierowanie zespołem wyznaczonym przez kierownika restauracji,
- dbanie o towar i jego racjonalne gospodarowanie,
 - dbanie o prawidłowe przechowywanie żywności z zachowaniem zasady FIFO,
 - współpraca z zespołem,
 - utrzymywanie czystości w obrębie stanowiska pracy,
 - dbanie o powierzony sprzęt kuchenny.

OCZEKUJEMY:

- odporności na pracę w stresie i pod presją czasu,
- samodzielności, dokładności,
- znajomości ogólnych zasad drogi i przechowywania żywności,
- pasji do gastronomii,
- otwartości na nowe wyzwania,
- umiejętności pracy z zespołem,
- wysokiej kultury osobistej, optymizmu w codziennej pracy,
- aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych,
- dyspozycyjności,
- znajomości zasad i nowoczesnych technik w praktyce kulinarnej,
- bardzo dobrej organizacji pracy.

OFERUJEMY:

- gwarantujemy terminowe płatności,
- wieloletnie, stabilne zatrudnienie,
- możliwość rozwoju w młodym zespole,
- przejrzyste zasady pracy,
- szkolenia,
- możliwość uczestniczenia w budowaniu i rozwoju firmy od początków jej działalności,
 - pracę na wysokiej jakości produktach.

Osoby zainteresowane prosimy o przesłanie CV wraz z aktualnym zdjęciem na adres praca@aquadrom.pl z dopiskiem w tytule: „KUCHARZ”.

Uprzejmie informujemy, że skontaktujemy się jedynie z wybranymi Kandydatami. Prosimy o dopisanie następującej klauzuli: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych dla realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dn. 29.08.97 roku o ochronie danych osobowych Dz. U. Nr 133 poz. 883)”