

Kucharz zmianowy w punkcie gastronomicznym

Do zakresu obowiązków osoby zatrudnionej na w/w stanowisku będą należały m.in.:

- prowadzenie zmiany zgodnie ze standardami i procedurami z jednoczesną orientacją na wysoką jakość przygotowywanych dań,
- zarządzanie obszarem 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 swojego stanowiska pracy,
- dbanie o powierzony sprzęt kuchenny.

Oczekujemy:

- doświadczenia na podobnym stanowisku min. 3 lat,
- odporności na pracę w stresie i pod presją czasu,
- samodzielności, dokładności,
- znajomości zasad i norm żywnościowych HACCP,
- 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 dobra organizacja 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,
- pracę zmianową 2/2.