

СУ-ШЕФ, 5 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 35 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Должностные обязанности и достижения: • Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд, соблюдение рецептур в соответствии с технологическими картами. • Составление заказов на склад, главную кухню, закупщику по продуктам и расходным материалам, с учетом продаж предыдущего дня и фактических остатков. • Поддержание необходимого запаса готовых продуктов • Работа с поставщиками продуктов питания. • Организация и контроль процесса введения нового меню, • Формирование команды сотрудников на кухне, • Составление расписания работы поваров. Контролирует соблюдение графика работы. "Ибис" р-н "Столыпин" р-н "Б-52"