

Бондаренко Сергей

СУ-ШЕФ, БРИГАДИР, ПОВАР, 15 000 ГРН.

🔄 20 серпня 2022 📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 59 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво



[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

1. Владение поварскими навыками (знание мер, умение быстро и точно определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй, температурных режимов и т.д.)
2. Умение разбираться в качестве и свежести продуктов;
3. Владение технологией быстрого приготовления блюд, сервировки столов;
4. Знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания;
5. Умение распределять и координировать работу обслуживающего персонала;
6. Самостоятельное приготовление фирменных блюд заведения;
7. Умение самостоятельно принимать решения, нести ответственность;
8. Организую стабильную работу производства. Подберу и обучу персонал. Приведу в порядок документацию. Налажу работу с поставщиками. Составлю профессиональное меню и тех.карты.