Бондаренко Сергей



СУ-ШЕФ, БРИГАДИР, ПОВАР, 15 000 ГРН.

20 серпня 2022 Місто: Харків

Вік: 60 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.