

Бондаренко Сергей

СУ-ШЕФ, БРИГАДИР, ПОВАР, 15 000 ГРН.

🔄 20 августа
2022

📍 Город: [Харьков](#)



Возраст: 58 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

[Войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Описание

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.