



Ваш надежный помощник

## Піцайоло, 30000 грн. + %

Буковель, 12 мая

Компания: [Малишев Андрій Олегович](https://jobs.ua/company/id/1634125) (https://jobs.ua/company/id/1634125) ([Все вакансии](#))

Рубрики: [Ресторанный бизнес, кулинария](#), [Работа для студентов](#)

### Пожелания к сотруднику

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Образование:   | не имеет значения   |
| Опыт работы:   | не требуется        |
| График работы: | полный рабочий день |

### Описание вакансии

**Піцца майстер** - це професійний кулінар, який відповідає за приготування піци. Основним завданням піцца майстра є створення смачної та якісної піци, використовуючи високоякісні інгредієнти та дотримуючись правильної технології готування.

Основні обов'язки піцца майстра включають:

1. Підготовка інгредієнтів: піцца майстер повинен дбати про якість інгредієнтів, зберігати їх у відповідних умовах, нарізати, натерти і т.д.
2. Приготування тіста: піцца майстер повинен знати правильну технологію приготування тіста та вміти його розкатувати.
3. Нанесення соусу: піцца майстер повинен знати різні види соусів і вміти їх наносити на тісто.
4. Додавання інгредієнтів: піцца майстер повинен знати, які інгредієнти використовуються для різних видів піци та як правильно їх розміщувати на тісті.
5. Печіння: піцца майстер повинен знати, як правильно готувати піцу у печі, дотримуючись відповідної температури та часу.
6. Відстеження якості: піцца майстер повинен контролювати якість готової піци, щоб вона відповідала вимогам компанії і клієнтів.
7. Утримання кухні в чистоті: піцца майстер повинен дотримуватись правил санітарії та утримувати робоче місце, склад та кухню в чистоті.
8. Розробка нових страв та інгредієнтів (при необхідності)
9. Дотримання вимог з пожежної безпеки
- 10.

Використання кулінарного обладнання, такого як ніж, дошки, сковорідки, та інші, згідно з вимогами техніки безпеки

11.

Дотримання санітарних стандартів під час приготування та зберігання продуктів

12.

Підтримання інвентарю, приладдя та кухонного обладнання в належному стані та вчасно повідомляти про їхні поломки або несправність

13.

Відповідальність за складання замовлень та виконання їх вчасно, контроль якості та порціювання

14.

Прибирання та підготовка робочого місця, перевірка наявності необхідних інгредієнтів та продуктів.

ЖИТЛО НАДАЄТЬСЯ!

### **Контактная информация**

Телефон: +38 (099) 637-38-69

Контактное лицо: АндрійМалишев

Сайт: <https://sushi-pizza-bukovel.com.ua/>

Адрес: Луцьк, Коновальця 1/10