



Ваш надежный помощник

Су шеф в ресторан готелю, 54600 грн.

📍 Київ, 🕒 5
юня

Компанія: [ТОВ «Солелат Палац»](https://jobs.ua/company/id/1619206) (<https://jobs.ua/company/id/1619206>) ([Все вакансії](#))

Рубрики: [Ресторанный бизнес, кулинария](#)

Пожелания к сотруднику

Образование: средне-специальное
Опыт работы: обязателен
График работы: полный рабочий день

Описание вакансии

Готель Sky Loft Hotel Kyiv by Rixwell, оголошує конкурс на заміщення вакантної посади «Су Шеф».

Вимоги:

- Досвід роботи на позиції су-шефа не менше 1 року.
- Компетентність у сфері готельно — ресторанного бізнесу.
- Знання сучасних трендів у кулінарії та готуванні.
- Креативність.
- Сильні лідерські якості.
- Вміння керувати кухнею та організувати роботу персоналу.
- Відповідальність, пунктуальність та вміння приймати рішення.
- Готовність працювати в команді та спілкуватися з колегами, та гостями закладу.

Основні обов'язки:

- організація роботи кухні з дотриманням стандартів безпеки та санітарних норм;
- контроль за якістю приготування страв за встановленими технологічними картами;
- презентація та декорування готових страв;
- забезпечення, підтримання та контроль чистоти на робочих місцях;
- бажання навчати та розвивати персонал;
- розробка та впровадження меню департаменту їжі та напоїв (ресторан, бенкети, конференції, шведська лінія), періодичне оновлення за сезоном;
- контроль за наявними запасами сировини та заготовок, термінів реалізації, дотримання правил товарного сусідства та ротачії, ефективною витратою продуктів, планування закупівель.

Ми пропонуємо:

- роботу в стабільній компанії;
- робота вахтовим методом у Києві, проживання надаємо;
- конкурентну заробітну плату;
- графік роботи: 5/2 з плаваючими вихідними;
- Заробітна плата 2600 за зміну;
- роботу в дружній команді однодумців;
- зручне розташування в самому центрі Києва (ст. метро Палац Спорту);
- харчування для персоналу та уніформу;
- офіційне оформлення згідно КЗпП України з першого дня роботи;
- НЕ БРОНЮЄМО

Хто нам потрібен:

- проактивна людина, для якої кулінарія це не просто їжа, яка знає як покращити та оптимізувати процеси, вміє очолити команду та мотивувати колектив.

Чекаємо на ваші резюме

(кандидати без резюме не розглядаються).

НЕ ВТРАЧАЙТЕ СВІЙ ШАНС СТАТИ НЕВІД'ЄМНОЮ ЧАСТИНОЮ НАШОЇ ПРЕКРАСНОЇ ДРУЖНЬОЇ КОМАНДИ ПРОФЕСІОНАЛІВ!

Контактная інформація

Телефон: +38 (073) 700-13-12

Контактное лицо: Влад

Адрес: Київ, вул. Еспланадна,
17