



Ваш надійний помічник

Су-шеф

📍 Київ,

Рубрики: [Ресторанний бізнес.](#)
[кулінарія](#)

Побажання до співробітника

Освіта:	не має значення
Досвід роботи:	від двох років
Графік роботи:	повний робочий день

Опис вакансії

В связи с открытием нового заведения в центре - Приглашаем на работу су-шефа!

Требования:

- опыт су-шефом от 1-го года;
- мужчина от 28 лет
- навыки организации производственного процесса на кухне, постановка целей и задач на смену
- опыт планирования заказов продукции в соответствии с технологическими картами и текущими заказами в ресторане
- опыт проведения инвентаризации
- знание европейской, азиатской, пицца, кухни приветствуется
- контроль качества поставляемого товара, правил хранения полуфабрикатов, выдачи готовой продукции
- обеспечение санитарии и чистоты
- более детально при собеседовании
- наличие санитарной книжки обязательно

Мы предлагаем:

- график работы 5/2,
- официальное трудоустройство
- корпоративное обучение,
- стабильную и своевременную оплату труда 2 раза в месяц: на испытательный срок 13 000 грн., после испытательного 15 000 грн.
- собеседования по адресу: м. Шулявка, ул.Вадима Гетьмана,6 Tayger Pizza Bar с понедельника по пятницу с 12.00 до 18.00 (спросить Владимира Задорожного) или записывайтесь по тел: 093-529-21-23, 093-537-88-94, а так же присылайте на рассмотрения свои резюме.

Будем рады видеть Вас в нашей команде.

Контактна інформація

Телефон: +38 (093) 529-21-23
+38 (093) 537-88-94

Контактна особа: Наталья,Мария