



Ваш надійний помічник

Технолог громадського харчування, 8200 грн.

📍 Київ,

Компанія: ГП "ГДИП"

Рубрики: [Ресторанний бізнес](#), [кулінарія](#), [Виробництво](#), [Готельний бізнес](#)

Побажання до співробітника

Освіта: повна вища
Досвід роботи: не вимагається
Графік роботи: повний робочий день

Опис вакансії

Вища освіта (магістр, бакалавр) за напрямом підготовки «**Харчові технології**»; для магістра - без вимог до стажу роботи, для бакалавра - стаж роботи за професією технолога не менше 1 року.

Робота на ПК: MS Office (Word, Excel), 1С або люба програма складського обліку).

Наявність особистої медичної книжки.

Графік роботи: 5/2 вихідний субота, неділя.

Заробітна плата після утримання податків 8 165,00грн. (додатково: надбавка за вислугу років, премії, соціальний пакет)

Обов'язки технолога:

- розробка технологічного процесу, виготовлення нової продукції;
- оптимізація технологічних процесів виготовлення продукції;
- розробка нових рецептур і технологічних карт;
- забезпечення та контроль дотримання технології виробничих процесів і експлуатації обладнання;
- розробка технологічної документації;
- розрахунок нормативів витрат сировини та матеріалів, норм часу;
- розрахунок собівартості, складання калькуляційних карт;
- ведення звітної документації;
- контроль за дотриманням послідовності і якості операцій, які супроводжують процес приготування продуктів.

Технолог повинен знати:

- нормативну базу, технічну документацію з якості, безпеки харчової продукції, виробничої санітарії та гігієни, стандарти ДСТУ ISO 22000 на принципах HACCP;
- характеристики ресторанного обладнання;
- технологічні процеси;
- розрахунок сировини;
- метод контролю сировини, напівпродуктів і готової продукції для забезпечення необхідної їх якості.

Контактна інформація

Телефон: +38 (067) 245-71-32

Контактна особа: Олег Бодеко

Сайт: <http://gdip.com.ua>

Адреса: Київ, ул. О.Гончара, 84