



Ваш надійний помічник

# Су шеф в ресторан готелю, 54600 грн.

📍 Київ, 🕒 19 травня

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

Рубрики: [Ресторанний бізнес, кулінарія](#)

## Побажання до співробітника

Освіта: середньо-спеціальна  
Досвід роботи: обов'язковий  
Графік роботи: повний робочий день

## Опис вакансії

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 ротації, 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!**

**Контактна інформація**

Телефон: +38 (073) 700-13-12

Контактна особа: Влад

Адреса: Київ, вул. Еспланадна,  
17