https://jobs.ua/job-su-shef-v-restoran-gotelyu-3848086

Ваш надійний помічник

Су шеф в ресторан готелю, 56700 грн.

Київ, 28 серпня

Компанія: ТОВ «Солелат Палац» (https://jobs.ua/company/id/1619206) (Всі вакансії)

Рубрики: Ресторанний бізнес, кулінарія, Готельний бізнес

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 організовувати 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) 254-57-55
Контактна особа:	Тетяна
Адреса:	Київ, вул. Еспланадна, 17