Szef Kuchni (k/m) / żywienie zbiorowe (stołówka pracownicza)

Miejsce pracy: Starogard Gdański (pomorskie)
Numer referencyjny: jobs.pl

Oferujemy:

- Umowę o pracę (8000 - 8500 zł brutto/mc).
- Pracę od poniedziałku do piątku w godzinach 7 - 15. Wolne weekendy,
- Pakiet benefitów oraz profesjonalne szkolenia.
- Pracę w zgranym zespole, w którym każdy jest szanowany, w międzynarodowej firmie o stabilnej pozycji na rynku.

Zakres obowiązków:

- Zarządzanie podległym personelem oraz tworzenie grafików obecności.
- Układanie menu atrakcyjnego dla pracowników obiektu przy jednoczesnej kontroli kosztów produktów.
- Przygotowanie potraw zgodnie ze standardami firmy.
- Dbanie o wysoką jakość serwowanych produktów, spełniających oczekiwania klienta.
- Składanie zamówień, kontrola magazynów, kosztów spożywczych oraz dokumentów od dostawców.
- Ścisła współpraca z kierownikiem obiektu w zakresie tworzenia menu oraz kontroli kosztów obiektu.
- Kontrola punktów HACCAP.

Oczekujemy:

- Doświadczenia na podobnym stanowisku, mile widziane w gastronomii zamkniętej.
- Znajomości tradycyjnej kuchni polskiej.
- Umiejętności kontroli kosztów oraz prowadzenia gospodarki magazynowej.
- Odpowiedzialności za jakość, świeżość oraz atrakcyjną prezentację przygotowywanych dań.
- Kontroli pracy podległego zespołu, szkolenie niższych stopniem pracowników.
- Aktualnego zaświadczenia z badań sanitarno - epidemiologicznych.

Osoby zainteresowane prosimy o przesyłanie swoich dokumentów aplikacyjnych za pośrednictwem formularza APLIKUJ

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. Ustaw z 2018, poz. 1000) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO).