

Kucharz/ Młodszy kucharz

Zakres obowiązków:

- przygotowywanie potraw zgodnie z przepisami i wytycznymi ustalonymi przez szefa kuchni
- organizowanie pracy w kuchni, współpraca z szefem kuchni
- przyrządzanie ciepłych i zimnych dań śniadaniowych i obiadowych oraz à la carte
- estetyczne podawanie dań
- utrzymywanie porządku i czystości w miejscu pracy oraz zasad bezpieczeństwa żywności w oparciu o kodeksy GMP/GHP/HACCP
- dbanie o właściwy stan techniczny urządzeń kuchennych
- prowadzenie racjonalnej gospodarki surowcami

Nasze wymagania:

- doświadczenie w pracy na stanowisku kucharza, młodszego kucharza
- bardzo dobra organizacja własnej pracy
- umiejętność pracy w zespole
- umiejętność szybkiego podejmowania decyzji i reagowania na zmiany
- punktualność
- bardzo dobra znajomość języka polskiego
- badania do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka sanepid)
- dyspozycyjność, praca zmianowa, weekendy
- profesjonalizm, sumienność i zaangażowanie

Oferujemy:

- stabilne warunki zatrudnienia
- atrakcyjne wynagrodzenie
- benefity przewidziane regulaminem obiektu