

Magazynier – gastronomia

Zakres obowiązków:

- przyjmowanie dostaw wraz z kontrolą jakościową i ilościową
- przeprowadzanie bieżących inwentaryzacji
- kontrola stanów magazynowych i raportowanie braków
- transport przyjętych towarów i odpowiednie ich rozdysponowanie
- przyjmowanie i wydawanie towaru w oparciu o zamówienia z punktów sprzedaży i magazynu;
- codzienna kontrola wejść i wyjść do magazynów
- Sprawdzanie ilościowe i asortymentowe zgodności towaru z dokumentami
- Współpraca z kierowcą w ręcznym przeładunku towaru - doraźnie
- Prowadzenie dokumentacji magazynowej – dokumenty MM, RW i strat
- Utrzymywanie czystości w miejscu pracy i stosowanie najwyższych standardów higieny podczas przyjmowania i magazynowania żywności

Nasze wymagania:

- mile widziane doświadczenie w pracy w gastronomii
- znajomość procedur HACCP
- bardzo dobra organizacja własnej pracy
- umiejętność pracy w zespole
- -dyspozycyjność - gotowość do pracy w systemie zmianowym i w weekendy
- badania do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka sanepid)

Oferujemy:

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