

# Пекарь в столовую

## Основные должностные обязанности:

1. Замес различных видов теста, формование булочных изделий, приготовление начинок в соответствии с ТТК;
2. Раскладка тестовых заготовок, контроль температурного режима выпечки, проверка качества готовой продукции, выкладка;
3. Соблюдение санитарных нормы и чистоты на рабочем месте (соблюдение технологий приготовления, норм закладки сырья кондитерских изделий, требований, сроков их хранения, транспортирования и реализации).

## Основные требования к должности:

Опыт работы по специальности от 1 года (профессиональное образование);  
Отсутствие судимости  
Наличие мед. книжки

## Профессиональные знания и навыки:

Знание ассортимента, рецептур выпускаемой продукции;  
Знание технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;  
Знание технологических инструкций, карточек и правил пользования ими, органолептических методов оценки качества изделий, признаков их недоброкачества и способов устранения пороков в готовой продукции;  
Знание требований к качеству, срокам, условиям хранения изделий, сырья и полуфабрикатов;  
Знание способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке, факторов, влияющих на упек, режима охлаждения выпеченных изделий.

## Условия:

1. Пятидневная рабочая неделя с 08.00 до 17.00
2. Официальное трудоустройство
3. Скидки на питание
4. Система премирования
5. Удобное расположение места работы (ст. м. Октябрьская)
6. Предоставление спец. одежды.

Заработная плата: 19 000 - 20 000 руб. + премия

## Контакты:

Заведующая - Воробей Маргарита Владимировна, тел. 373-15-55  
Отдел кадров –373-14-92  
Адрес для резюме: [sibiu\\_ok@siu.ranepa.ru](mailto:sibiu_ok@siu.ranepa.ru)