

Повар-универсал в столовую

Основные должностные обязанности:

1. Готовить горячие/ холодные блюда и закуски в соответствии с ТТК;
2. Отслеживать условия и сроки хранения сырья и продукции
3. Соблюдать санитарные нормы и чистоту на рабочем месте (правила товарного соседства и ротации продуктов, контроль сроков реализации).

Основные требования к должности:

Опыт работы по специальности от 1 года (профессиональное образование);

Отсутствие судимости

Наличие мед. книжки

Профессиональные знания и навыки:

Знание рецептур, технологий приготовления; ассортимента и требований к качеству, сроков, условий хранения кулинарной продукции, сырья, полуфабрикатов;

Знание правил оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

Знание правил и порядка выполнения операций по подготовке продуктов к термической обработке;

Знание видов, свойств и способов обработки сырья и полуфабрикатов, способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке;

Знание правил составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

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: 20000-21000 руб. + премия

Контакты:

Заведующая - Воробей Маргарита Владимировна, тел. 373-15-55

Отдел кадров –373-14-92

Адрес для резюме: sibiu_ok@siu.ranepa.ru