



Вакансия действительна с 25.01.2017 по 24.02.2017

Повар

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: Сеть ресторанов Арка
Оплата труда: от 100 000 до 150 000 тенге
Полный рабочий день, постоянная работа

Информация о вакансии

Регион	г. Астана / г. Астана
Место работы	г.Астана
Должностные обязанности	Обязанности: Непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов. Декорирует блюда. Планирует меню. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.
Количество вакансий	1

Требования к соискателю

Стаж по специальности	1 год
Требования к квалификации	Требования: Опыт работы. Соответствующее образование. Знать: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд. Виды, свойства и кулинарное назначение продуктов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Условия: Работа в дружном коллективе. Своевременная оплата труда. Питание за счет организации. Карьерный рост.
Уровень образования	общее среднее (с 1 по 11/12 классы)

Информация о предприятии

Количество работников 250000

Сведения о предприятии Сеть ресторанов ARKA - это стабильная компания, работающая на рынке ресторанного бизнеса более 15 лет!
Год основания компании - 1992 год.
Сфера деятельности - группа компаний ARKA, работающих в HoReCa, Construction, Engineering.
Общая информация о компании - с 1992 года занимается строительством объектов от проектирования до запуска, используя новые технологии, сервисом инженерного оборудования под брендом ARKA.
В 1999 году открыт ресторан Farhi, который стал первым казахским рестораном в Астане с новым подходом к кухне, обслуживанию и атмосфере.
В 2007 году открыт Центр Отдыха SharZhum.
В настоящий момент на счету компании 7 проектов, каждый из которых уникален.
Описание товаров/услуг - проектирование и строительство ресторанов Farhi, Ali Baba, Səttj, Изуми Тай, Zhastar, Master Bo, Orynbor; RC SharZhum и спортивные объекты; Бизнес Центр и МЖК; HoReCa: рестораны, кафе, catering, центр обучения.
ARKA - это сохранение традиций казахского гостеприимства и, вместе с тем, новейшие технологии и европейское обслуживание.
ARKA - это дружная команда профессионалов своего дела и обучение от лучших специалистов.
ARKA - это та компания, где открываются возможности.

Контактное лицо Дюсенбина Ботагоз Есмухаметовна
Регион предприятия г. Астана / г. Астана
Адрес предприятия г.Астана, ул. Таха Хусейна, д. 6/1