

**Повар****Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню**

Предприятие: Филиал Товарищества с ограниченной ответственностью "РЕНКО-КАТ" в городе Атырау

Оплата труда: от 160 000 тенге

Вахтовый метод, временная работа, нормальные условия труда

Информация о вакансии

Регион Атырауская область / г. Атырау

Должностные обязанности Повар обязан:

1. работать в стандартных требованиях Системы управления безопасностью пищевых продуктов после передачи в виде FSMS, а также всех других соответствующих процедур, связанных с операциями в лагере, и санитарных норм и требований РК для обеспечения соответствия всем юридическим и контрактным требованиям.
2. следовать инструкциям супервайзера кухонных работников для приготовления всех горячих и холодных блюд в соответствии с технологическими картами и связанной с ними операцией;
3. вести все относительные записи и журналы в соответствии с требованиями пищевой безопасности, а также санитарными нормами и требованиями РК.
4. реагировать на сигналы тревоги и сигналы бедствия; сообщения о неисправности какого-либо оборудования для исправления в случае дефектов оборудования, поломки или любого повреждения;
5. обеспечить по запросу проведение необходимых брифингов, подготовку и тестирование знаний по вопросам безопасности
6. соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.
7. соблюдать все правила безопасности и использования СИЗ во время работы;
8. соблюдать требования гигиены, соблюдать личную гигиену, носить униформу установленного образца, быть аккуратным;
9. соблюдать требования гигиены, соблюдать личную гигиену, носить униформу установленного образца, быть аккуратным;
10. предоставлять всю информацию сменщику по приему передаче дел при перевахтовке;
11. выполнять порученную работу по установленным нормам и показателям;
12. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
13. соблюдать правила безопасности и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
14. соблюдать санитарно-гигиенические требования, поддерживать чистоту на рабочем месте.
15. соблюдать требования инструкции по безопасности и охране труда, гражданской защиты;
16. соблюдать корпоративную культуру предприятия.

Количество вакансий 1

Требования к соискателю

Стаж по специальности 3 года

Требования к квалификации На должность повара назначается лицо, имеющее специальное образование и стаж работы на производстве не менее 2 года. Повар должен знать:

1. законодательные и иные нормативные правовые акты Республики Казахстан и методические материалы, касающиеся производственной деятельности на местах;
2. принципы, техническое оборудование, инструменты, технологические процессы и детали в производстве продуктов питания, сырья, приготовлении холодной пищи и горячих блюдах
3. отлично письменный и устный казахский, русский язык, уверенностью работы в команде;
4. структуру и штаты филиала, его профиль, специализацию и перспективы развития;
5. политику, цели и стратегию филиала;
6. правила безопасности и нормы охраны труда, экологии, производственной санитарии и противопожарной защиты;
7. правила действий в аварийных ситуациях, законодательные акты в области безопасности, норм безопасности и охраны труда, гражданской защиты, производственной санитарии;
8. правила внутреннего трудового распорядка;
9. этику делового общения.

Уровень образования техническое и профессиональное

Информация о предприятии

Количество работников 200

Сведения о предприятии Филиал ТОО Ренко_Кат в г.Атырау осуществляет свою деятельность с 1999 года.
Проектно-строительная компания. Компания проводит следующие работы:-строительство многоквартирных домов, - строительство административных зданий, -ремонт / отделка помещений, -реконструкция и капремонт зданий, -архитектурно-строительное проектирование.

Контактное лицо Ренсо

Регион предприятия Атырауская область / г. Атырау

Адрес предприятия Эйтеке Би кошесі 55