



Бос жұмыс орны 19.01.2021 бастап 19.02.2021 дейін жарамды

**Наубайшы
Кухня**

Онеркәсіп, ондіріс / Азық-түлік онеркәсібі

Кәсіпорын: Товарищество с ограниченной ответственностью "Turion Investment Group" (Турион Инвестмент Груп)

Енбекақы: 100 000 тенгеден бастап

Толық жұмыс күні, турақты жұмыс, енбек жағдайы калыпты

**Бос жұмыс орын
туралы ақпараттар**

Аймақ Астана қ. / "Есіл" ауданы

Лауазымдық міндеті

ЦЕЛЬ:

Управлять всеми аспектами потребностей гостей касательно выпечки, хлебобулочных изделий, рецептур, руководства по сервировке блюд и санитарных норм.

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ:

Готовить кондитерские хлебобулочные изделия для клиентов с использованием качественного predetermined метода своевременным и последовательным образом.

Настроить рабочее пространство в predetermined месте, необходимом для обслуживания всего предприятия.

Ежедневно следить за санитарией и безопасностью для обеспечения полной удовлетворенности клиентов.

ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ ФУНКЦИИ:

В дополнение к выполнению основных функций может потребоваться выполнение следующих вспомогательных функций:

Консультации с шеф-кондитером на ежедневной основе, а также с другими департаментами, которые напрямую связаны с департаментом кулинарии.

Участие в долгосрочном планировании.

Участие, поддержка и рекомендации для постоянных гостиничных программ с постоянным улучшением взаимодействия.

ОСОБЫЕ ЗНАНИЯ, НАВЫКИ И СПОСОБНОСТИ

Человек должен обладать следующими знаниями, навыками и способностями и быть в состоянии объяснить и продемонстрировать, что он или она может выполнять основные функции работы, используя определенную комбинацию знаний, навыков и способностей.

Уметь говорить, читать, писать и понимать английский, русский и казахский языки

Требуются хорошие коммуникативные навыки, как устные, так и письменные.

Должен уметь читать и писать для облегчения процесса общения.

Должен обладать базовыми компьютерными навыками.

Умение читать рецепты и следовать их указаниям.

Возможность изготавливать соответствующие буфетные прилавки высотой до 5-6 футов и возможность их установки, обслуживания и разбивки.

ФИЗИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Большинство рабочих задач выполняются в помещении. Температура в целом умеренная и контролируется системами регулирования микроклимата отеля.

Однако, должен быть способен работать в экстремальных температурах, таких как в морозильниках (-10 ° по Фаренгейту) и на кухне (+ 110 ° по Фаренгейту), возможно, в течение часа или более.

Сотрудник должен быть в состоянии сидеть за столом до 5 часов в день.

Хожение и длительной простой требуются к концу рабочего дня.

Продолжительность этих задач может меняться изо дня в день и от задачи к задаче.

Возможность обрабатывать ножи, горшки, зеркала и другие элементы, а также захватывать, поднимать и переносить их с полок и иным образом перевозить до 50 фунтов на каждую зону кухни. Возможность применять навыки резки на рабочих поверхностях, покрытых разделочными досками, высотой от 3 до 4 футов (банкетная кухня, подготовительная кухня, печь для выпечки и т. д.). Правильное использование и обработка различных кухонных

механизмов, включая слайсеры, крупные измельчители, миксеры и другое оборудование, связанное с кухней.

Способность демонстрировать кулинарные приемы, например, вырезание, принципы приготовления, сервировка блюд, техника безопасности и санитария.

Возможность создавать, строить, обрабатывать и демонтировать прилавки высотой до 8 футов, включая резьбу по льду.

Сотрудник будет подвержен шуму.

Сотрудник должен быть в состоянии проявлять способности в ограниченном пространстве и своевременно достигать других расположений в отеле.

Требуется способность изгибаться, наклоняться, приседать и растягиваться, чтобы иногда выполнять уборку.

Требуется способность хватать, писать, стоять, сидеть, ходить, повторять движения, сгибаться, лазить. Требуются способности слышать и слушать, а также острота зрения.

Беседа и слушание постоянно происходят в процессе общения с гостями, руководителями и подчиненными.

Требуется ловкость рук для управления всем необходимым оборудованием.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ СТАНДАРТЫ:

Образование: Диплом / Сертификация по управлению гостиничным бизнесом или равноценное образование будет преимуществом.

Опыт: Хороший обширный опыт работы в качестве Пекаря.

Внешний вид: Все сотрудники должны поддерживать аккуратный, чистый и ухоженный вид в соответствии со стандартами Marriott/Starwood.

Бос жұмыс орындар 1
саны

Жұмыс іздеушіге талаптар

Мамандық бойынша 1 жыл
отілі

Кәсіби дағдылар ыстық пісірілген тауарлар мен десерттер;
кондитерлік өнімдер;
компоненттер дайындау (кондитерлік және тәттілерді өндіру);

Білім деңгейі техникалық және кәсіби

Жеке қасиеті турақты қарқын;
аллергия болмауы;
иістерге төзімділік;

Кәсіпорын туралы ақпараттар

Қызметкерлер саны 182

Байланыстағы тұлға Мырзахметова Фариза

Кәсіпорынның Астана қ. / Астана қ.
аймағы

Кәсіпорынның Кабанбай Батыр Данғылы 1
мекен-жайы