Бос жумыс орны 09.01.2018 бастап 23.01.2018 дейін жарамды

**Аспаз**

**Мейрамханалар, фастфуд / Асуйге кызметшілер**

Кэсіпорын: Филиал Товарищества с ограниченной ответственностью "РЕНКО-КАТ" в городе Атырау
Енбекакы: 160 000 тенгеден бастап
Вахталык эдіс, уакытша жумыс, енбек жаfдайы калыпты

**Бос жумыс орын туралы акпараттар**

Аймак: Атырау облысы / Атырау к.

Лауазымдык міндеті: 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 журналах 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 нормами 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.

Бос жумыс орындар саны: 1

**Жумыс іздеушіге талаптар**

Мамандык бойынша отілі: 3 жыл

| | |
|---|---|
| Біліктілікке койылатын талаптар | На должность повара назначается лицо, имеющее специальное образование и стаж работы на производстве не менее 2 года.<br>Повар должен знать:<br>1. законодательные и иные нормативные правовые акты Республики Казахстан и методические материалы, касающиеся производственной деятельности на местах;<br>2. принципы, техническое оборудование, инструменты, технологическое процессы и детали в производстве продуктов питания, сырья, приготовлении холодной пищи и горячих блюдах<br>3. отлично письменный и устный казахский, русский язык, уверенностью работы в команде;<br>4. структуру и штаты филиала, его профиль, специализацию и перспективы развития;<br>5. политику, цели и стратегию филиала;<br>6. правила безопасности и нормы охраны труда, экологии, производственной санитарии и противопожарной защиты;<br>7. правила действий в аварийных ситуациях, законодательные акты в области безопасности, норм безопасности и охраны труда, гражданской защиты, производственной санитарии;<br>8. правила внутреннего трудового распорядка;<br>9. этику делового общения. |
| Білім денгейі | техникалык жэне кэсіби |
| **Кэсіпорын туралы акпараттар** | |
| Кызметкерлер саны | 200 |
| Кэсіпорын туралы акпарат | Филиал ТОО Ренко_Кат в г.Атырау осуществляет свою деятельность с 1999 года.<br>Проектно-строительная компания. Компания проводит следующие работы:-строительство многоквартирных домов, -строительство административных зданий, -ремонт / отделка помещений, -реконструкция и капремонт зданий, -архитектурно-строительное проектирование. |
| Байланыстағы тұлға | Renco |
| Кэсіпорыннын аймағы | Атырау облысы / Атырау к. |
| Кэсіпорыннын мекен-жайы | Эйтеке Би кошесі 55 |