

Бас аспаз

шеф-повар

Тұру және тамақтану

Бос жұмыс орны 07.08.2026 бастап
07.09.2026 дейін жарамды

ЖҰМЫС БЕРУШІ

Товарищество с ограниченной
ответственностью "Шоу"

Еңбекақы	250 000 бастап 300 000 теңгеге дейін
Шарттары	толық жұмыс күні, тұрақты жұмыс, еңбек жағдайы қалыпты
Бос жұмыс орындар саны	2

БОС ЖҰМЫС ОРНЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Аймақ Шығыс Қазақстан облысы / Өскемен қ.

Жұмыс орны Пермитина д.29

Лауазымдық міндеті

- Разработка меню:** создание блюд, утверждение рецептов и расчет себестоимости.
- Управление командой:** подбор, обучение, мотивация и составление графиков работы персонала.
- Контроль кухни:** проверка качества продуктов, процесса готовки и финальной подачи блюд.
- Закупки и склад:** заказ сырья у поставщиков, контроль остатков и минимизация списаний.
- Санитария:** обеспечение чистоты на кухне и строгое соблюдение норм СЭС.

ЖҰМЫС ІЗДЕУШІГЕ ТАЛАПТАР

Мамандық бойынша өтілі 3 жыл

Білім деңгейі техникалық және кәсіби

КӘСІБИ ДАҒДЫЛАР

- Кондитерлік өнімдерді өндіру
- Жаңа рецептураларды әзірлеу және бекіту
- Аспаздарды қажетті еңбек және материалдық ресурстармен қамтамасыз ету
- Қонақ үй мейрамханасының өндірістік процесін ұйымдастыру

- Аспазшылар бригадасының жұмысын ұйымдастыру
- Қонақ үй аспаздарының біліктілік деңгейін арттыру

ЖЕКЕ ҚАСИЕТІ

- Дербестік және жауапкершілік

КӘСІПОРЫН ТУРАЛЫ АҚПАРАТТАР

Қызметкерлер саны	12
Байланыстағы тұлға	ШОУ Ахмет
Кәсіпорынның аймағы	Шығыс Қазақстан облысы / Өскемен қ.
Кәсіпорынның мекен-жайы	Крылов көшесі 77