

Что мы предлагаем: Сменный работы 2/2 полный день, не гибкий график. Питание. Вечерняя развозка в черте города. Официальное трудоустройство. Возможность роста. Имеется стажировка и обучение перед вступлением в должность. в Международной К

Тұру және тамақтану

ЖҰМЫС БЕРУШІ

Товарищество с ограниченной ответственностью "French Bakery"

Еңбекақы	160 000 бастап 250 000 теңгеге дейін
Шарттары	толық жұмыс күні, тұрақты жұмыс, еңбек жағдайы қалыпты
Бос жұмыс орындар саны	2

БОС ЖҰМЫС ОРНЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Аймақ	Алматы қ. / Бостандық ауданы
Жұмыс орны	улица Аль Фараби, 77/8
Лауазымдық міндеті	Подготовка основных продуктов и приготовление блюд. Строгое соблюдение технологических процессов приготовления блю Соблюдение правил товарного соседства и ротации продуктов. Поддержание чистоты и порядка на кухне и на своем рабочем месте в соответствии с требованиями Санэпиднадзора. Участие в плановых генеральных уборках ресторана и подсобных помещений. Выполнение разовых поручений администрации, связанных с производственными процессами ресторана. Соблюдение правил и норм охраны труда и техники безопасности труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка, пожарной техники безопасности. Обеспечение конфиденциальности всех информации компании: методик, процессов, материалов, рецептов, руководств, финансовой информации, процессов обучения и спецификаций продуктов. Стойкое ориентирование на оказание отличных услуг гостям ресторана. Своевременное прохождение медицинского обследования, сдача медицинских анализов, согласно требованиям Санэпиднадзора. Своевременный приход на рабочее место, за 15 минут до начала рабочей смены.

Использование технологических карт и прочих регламентирующих документов.

Контроль за соблюдением правил эксплуатации технологического оборудования.

Соблюдение сроков и условий хранения продуктов, санитарных норм.

Способность самостоятельно работать на всех станциях кухни.

Выполнение инвентаризации продуктов и оборудования (под руководством шеф-повара).

Своевременный заказ продуктов поставщикам (под руководством шеф-повара).

Обучение персонала кухни.

Участие в уборке, выносе мусора, мытье котлов, посуды, рабочего инвентаря, рабочего оборудования, влажной и сухой уборке полов.

ЖҰМЫС ІЗДЕУШІГЕ ТАЛАПТАР

Мамандық бойынша өтілі	1 жыл
------------------------	-------

Білім деңгейі	техникалық және кәсіби
---------------	------------------------

Меңгерген тілдері	- Қазақ - жетік деңгей - Орыс - орташа деңгей
-------------------	---

КӘСІБИ ДАҒДЫЛАР

- Балықтан жартылай фабрикаттар дайындау
- Ет өнімдерін дайындау
- Тамақ өнімдерін дайындау

ЖЕКЕ ҚАСИЕТІ

- Жауапкершілік
- Ұқыптылық
- Күйзеліске тұрақтылық
- Шыдамдылық
- Тәртіптілік
- Дәлдік

КӘСІПОРЫН ТУРАЛЫ АҚПАРАТТАР

Қызметкерлер саны	150
-------------------	-----

Байланыстағы тұлға	Микушин Евгений Олегович
--------------------	--------------------------

Кәсіпорынның аймағы	Алматы қ. / Бостандық ауданы
---------------------	------------------------------
