





Повар детского питания повар детского питания 5 разряда

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: Коммунальное государственное казённое предприятие «Ясли-сад «Таншолпан» отдела образования города Темиртау управления образования Карагандинской области

Оплата труда: от 51 675 тенге

Полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия

труда

Информация о вакансии

Регион Карагандинская область / г. Темиртау

Место работы 8 микрорайон, строение 62 А

Должностные обязанности Повар детского питания выполняет следующие обязанности:

- 1. Занимается приготовлением блюд: каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов;
- 2. Варит мясные и куриные бульоны, а также вегетарианские, пюре образные, холодные и заправочные на костном бульоне супы;
- 3. Готовит: различных видов пассировки, томатные, сметанные, молочные и фруктовые соусы; суфле, тефтели, котлеты, гуляш и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозги, и другие блюда из субпродуктов; запеканки из крупы; овощи с мясом, яйцом и творогом; молочные и яичные блюда; горячие и холодные напитки, фруктовые и овощные соки, компоты, кисели, морсы, муссы, желе и другие третьи блюда;
- 4. Замешивает дрожжевое и пресное тесто, выпекает из него булочки, пирожки, оладьи, блинчики, ватрушки, сухарики и другие кулинарные изделия;
- 5. Производит порционирование и раздачу блюд в соответствии с возрастными нормами;
- 6. Участвует в составлении меню на каждый день;
- 7. Обеспечивает правильное хранение и расходование продуктов по назначению;
- 8. Выполняет вспомогательные операции при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- 9. Обрабатывает сырые и вареные продукты с использованием соответствующих маркированных досок и ножей;
- 10. Производит обязательное процеживание рыбных и мясных бульонов;
- 11. Производит закладку и хранение суточных проб всего дневного рациона.

Количество вакансий 1

Требования к соискателю

Стаж по специальности 1 год

Профессиональные навыки соблюдение санитарно-гигиенических норм при производстве пищевых продуктов;

Уровень образования техническое и профессиональное

Личные качества ответственность;

умение работать в коллективе; выносливость (физическая);

Информация о предприятии

Количество работников 69

Контактное лицо Дусмагамбетова Юлия Игоревна

Регион предприятия Карагандинская область / г. Темиртау

Адрес предприятия 8 Шаfын ауданы 62A