



Су-шеф
Су-шеф

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: Товарищество с ограниченной ответственностью "Food Studio" (Фуд Студио)

Оплата труда: от 200 000 до 250 000 тенге

Полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия труда

Информация о вакансии

Регион	г. Астана / район Сарыарка
Место работы	ул.Косшыгулулы д.24
Должностные обязанности	Су шеф в своей работе руководствуется следующими инструкциями: 1. Осуществляет в отсутствие шеф-повара руководство кухней ресторана, кафе. 2. Направляет деятельность поваров на обеспечение ритмичного выпуска блюд надлежащего качества и ассортимента в соответствии с производственным заданием. 3. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции. 4. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье (работа с поставщиками), обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. 5. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. 6. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. 7. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. 8. Составляет график выхода поваров на работу. 9. Проводит бракераж готовой пищи. 10. Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда. 11. Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств. 12. Проводит инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам. 13. Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.

Количество вакансий 1

Требования к соискателю

Стаж по специальности	3 года
Профессиональные навыки	коммерческая кухня (приготовление блюд на продажу); опыт закупок; показатель качества продуктов питания; управление работой на кухне;
Уровень образования	техническое и профессиональное
Знание языков	Казахский - средний уровень

Личные качества базовые знания интернета;
использование электронной почты;
аналитическое мышление;
память;
соблюдение законов, правил и руководств;
желание учиться;
ответственность;
пунктуальность;
внимание;

Информация о предприятии

Количество работников 50
Сведения о предприятии Общепит
Контактное лицо Канапина Шынар Асылбековна
Регион предприятия г. Астана / г. Астана
Адрес предприятия Шэймерден Косшыфулулы кошесі 24