



Вакансия действительна с 14.08.2020 по 28.08.2020

Су-шеф

Управление производством на кухне

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: Товарищество с ограниченной ответственностью "DIBA GROUP"

Оплата труда: от 200 000 тенге

Полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия труда

Информация о вакансии

Регион	г. Астана / район "Байконур"
Место работы	Жанибека Тархан 6Б
Должностные обязанности	связи с увеличением объема работ требуется третий су-шеф.

Ключевые задачи:

- Приготовление и отдача блюд
- Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте
- Контроль количества и качества используемых продуктов
- Инициатива в оптимизации процессов, знание калькуляции.
- Соблюдение сроков годности и условий хранения продукции

Что мы ждем от нашего нового сотрудника:

- Профильное образование
- Опыт работы поваром (кафе, рестораны)
- Желание работать, зарабатывать и развиваться вместе с компанией
- Наличие медицинской справки или готовность оформить ее перед устройством на работу

Мы можем ВАМ предложить:

- Своевременные выплаты ЗП – 1 раза в неделю!
- Сменный график работы
- Бесплатное питание, сытные и вкусные: обеды/ужины
- Фирменная одежда компании
- Карьерный рост
- Мы находимся: ул Ж.Тархана (Комплекс KVADRAT), р-н М

Количество вакансий 1

Требования к соискателю

Стаж по специальности	3 года
Профессиональные навыки	Управление производством;
Уровень образования	техническое и профессиональное
Личные качества	Ответственность за результаты работы;

Информация о предприятии

Количество работников	80
Контактное лицо	Тажибаева Айгерим Сергеевна
Регион предприятия	г. Астана / г. Астана
Адрес предприятия	Жэнібек Тархан кошесі 6Б