Вакансия действительна с 25.01.2017 по 24.02.2017

Повар

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: Сеть ресторанов Арка
Оплата труда: от 100 000 до 150 000 тенге
Полный рабочий день, постоянная работа

Информация о вакансии

Регион	г. Астана / г. Астана
Место работы	г.Астана
Должностные обязанности	**Обязанности:** Непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов. Декорирует блюда. Планирует меню. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.
Количество вакансий	1

Требования к соискателю

Стаж по специальности	1 год
Требования к квалификации	**Требования:** Опыт работы. Соответствующее образование. **Знать:** Санитарно–эпидемиологические правила и нормативы. Рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд. Виды, свойства и кулинарное назначение продуктов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. **Условия:** Работа в дружном коллективе. Своевременная оплата труда. Питание за счет организации. Карьерный рост.
Уровень образования	общее среднее (с 1 по 11/12 классы)

Информация о предприятии

Количество работников	250000

Сведения о предприятии	Сеть ресторанов ARKA - это стабильная компания, работающая на рынке ресторанного бизнеса более 15 лет! Год основания компании - 1992 год. Сфера деятельности - группа компаний ARKA, работающих в HoReCa, Construction, Engineering. Общая информация о компании - с 1992 года занимается строительством объектов от проектирования до запуска, используя новые технологии, сервисом инженерного оборудования под брендом ARKA. В 1999 году открыт ресторан Farhi, который стал первым казахским рестораном в Астане с новым подходом к кухне, обслуживанию и атмосфере. В 2007 году открыт Центр Отдыха SharZhum. В настоящий момент на счету компании 7 проектов, каждый из которых уникален. Описание товаров/услуг - проектирование и строительство ресторанов Farhi, Ali Baba, Sэttj, Изуми Тай, Zhastar, Master Bo, Orynbor; RC SharZhum и спортивные объекты; Бизнес Центр и МЖК; HoReCa: рестораны, кафе, catering, центр обучения. ARKA - это сохранение традиций казахского гостеприимства и, вместе с тем, новейшие технологии и европейское обслуживание. ARKA - это дружная команда профессионалов своего дела и обучение от лучших специалистов. ARKA - это та компания, где открываются возможности.
Контактное лицо	Дюсенбина Ботагоз Есмухаметовна
Регион предприятия	г. Астана / г. Астана
Адрес предприятия	г.Астана, ул. Таха Хусейна, д. 6/1