Вакансия действительна с 19.01.2018 по 02.02.2018

Кухонный рабочий

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: Филиал Товарищества с ограниченной ответственностью "РЕНКО-КАТ" в городе Атырау
Оплата труда: от 90 000 тенге
Вахтовый метод, временная работа, нормальные условия труда

Информация о вакансии

Регион: Атырауская область / г. Атырау

Должностные обязанности: Кухонный работник обязан:

1. придерживаться стандартных требований системы управления безопасности пищевых продуктов после передачи в виде FSMS, а также с установленными соответствующими процедурами, касающихся операций вахтового городка, и санитарных норм и требований РК для обеспечения соблюдение всех юридических и контрактных требований;
2. следовать инструкциям супервайзера кухонного персонала/ заведующего производством для выполнения подготовки продуктов для горячих и холодных блюд в соответствии с технологическими картами и связанными с ними операциями, такими как подготовка рабочего места, помощь поварам, мытья посуды и оборудования, используемого на кухне, с использованием моющих средств в соответствии с Паспортом безопасности моющих средств, проведение их очистки и сушки;
3. осуществлять ведение учетных записей и журналов в соответствии с FSMS, а также санитарных норм и требований РК в соответствии с производственной необходимостью;
4. сообщать о неисправности оборудования для исправления в случае дефектов оборудования, поломки или любого повреждения;
5. посещать ежедневные брифинги и запланированные тренинги для повышения производительности;
6. соблюдать чистоту и порядок на кухне и на рабочем месте;
7. соблюдать конфиденциальность в отношении политики компании, быть вежливой;
8. соблюдать все правила безопасности и использования СИЗ во время работы;
9. соблюдать требования гигиены, соблюдать личную гигиену, носить униформу установленного образца, быть аккуратной;
10. предоставлять всю информацию сменщику по приему передаче дел при перевахтовке;
11. выполнять порученную работу по установленным нормами и показателям;
12. соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
13. соблюдать правила безопасности и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
14. соблюдать санитарно-гигиенические требования, поддерживать чистоту на рабочем месте.
15. соблюдать требования инструкции по безопасности и охране труда, гражданской защиты;
16. соблюдать корпоративную культуру предприятия.

Количество вакансий: 2

Требования к соискателю

Стаж по специальности: 3 года

Требования к квалификации	На должность кухонного работника назначается лицо, имеющее среднее образование и опытом работы в аналогичной должности не менее 2–х лет, Кухонный работник должен знать: 1. законодательные и иные нормативные правовые акты Республики Казахстан и методические материалы, касающиеся управления производственной деятельности на местах; 2. принципы, оборудование и правила кухонного обслуживания; 3. хорошо письменный и устный казахский, русский язык, быть уверенным работать как самостоятельно, так и в команде работы в команде; 4. структуру и штаты филиала, его профиль, специализацию и перспективы развития; 5. политику, цели и стратегию филиала; 6. правила безопасности и нормы охраны труда, экологии, производственной санитарии и противопожарной защиты; 7. правила действий в аварийных ситуациях, законодательные акты в области безопасности, норм безопасности и охраны труда, гражданской защиты, производственной санитарии; 8. правила внутреннего трудового распорядка; 9. этику делового общения.
Уровень образования	послесреднее

Информация о предприятии

Количество работников	200
Сведения о предприятии	Филиал ТОО Ренко_Кат в г.Атырау осуществляет свою деятельность с 1999 года. Проектно-строительная компания. Компания проводит следующие работы:-строительство многоквартирных домов, -строительство административных зданий, -ремонт / отделка помещений, -реконструкция и капремонт зданий, -архитектурно-строительное проектирование.
Контактное лицо	Renco
Регион предприятия	Атырауская область / г. Атырау
Адрес предприятия	Эйтеке Би кошесі 55