



Вакансия действительна с 17.05.2019 по 17.06.2019

Повар в столовой

Рестораны, фастфуд / Персонал на кухню

Предприятие: ИП ЭДИЛҒАРАЕВ Э.К.

Оплата труда: от 100 000 до 110 000 тенге

Вахтовый метод, сезонная работа, нормальные условия труда

Информация о вакансии

Регион Атырауская область / Жылыойский район

Должностные обязанности Придерживаться требований ЮСС и Клиента, касающихся охраны здоровья и безопасности труда, включая Процедуру Сообщения о Происшествиях, Управление риском и Аварийных Процедур; Соблюдать технику безопасности, рабочие инструкции, процедуру Системы Менеджмента Качества, использовать СИЗ и униформу; Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд; Варить бульоны, супы; Осуществлять приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, птицы в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде, соусов, различных видов пассеровок, горячих и холодных напитков, сладких блюд, мучных изделий; Готовить салаты из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегреты, рыбы под маринадом, студень, сельди натуральной и с гарниром; Готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; Готовить десерты, изделия из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки; Готовить, порционировать и оформлять заказные и фирменные блюда, блюда вегетарианской, национальной и иностранных кухонь; Выполнять поручения руководителя, связанные с приготовлением, хранением и сервировкой блюд, согласно стандартов Заказчика, Компании и государственных стандартов; Содержать рабочее место в чистоте следуя правила первичной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них, правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. виды, свойства и кулинарное назначение мяса, рыбы, морепродуктов, птицы, овощей, фруктов, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, молочной продукции, яиц, полуфабрикатов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; основы рационального питания, правила использования ароматических веществ и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; особенности приготовления вегетарианских, национальных, фирменных блюд и блюд

Количество вакансий 10

Требования к соискателю

Стаж по специальности 3 года
Профессиональные навыки опыт и знания в области гастрономии;
Уровень образования техническое и профессиональное

Личные качества поддержка клиента;

Информация о предприятии

Количество работников 5000

Контактное лицо Адильгараев Адильсаясат Кобланович

Регион предприятия Атырауская область / г. Атырау

Адрес предприятия Проспект Бейбарыс 506