

Повар

Вакансия действительна с
12.08.2026 по 26.08.2026

Повар горячего цеха

Проживание и питание

РАБОТОДАТЕЛЬ

Товарищество с ограниченной
ответственностью "LB ONE"

Оплата труда	от 340 000 до 360 000 тенге
Условия	полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия труда
Количество вакансий	2

ИНФОРМАЦИЯ О ВАКАНСИИ

Регион	г. Алматы / Бостандыкский район
Место работы	Алматы қ., Н. Назарбаев даңғылы, 187А

Должностные обязанности	Обязанности: Приготовление горячих блюд в соответствии с технологическими и калькуляционными картами (соблюдение рецептур и стандартов подачи); Работа с оборудованием: плиты, жарочные шкафы, гриль, фритюр; Оперативность в приготовление блюд; Подготовка полуфабрикатов для своего цеха; Поддержание чистоты на рабочем месте; Эстетичная подача и декорирование горячих блюд перед выдачей в зал; Слежение за правильным температурным режимом варки, жарки, запекания и фритюра; Контроль остатков, ротация продуктов и проверка сроков годности; Правильное хранение сырья и готовых заготовок в холодильных камерах; Своевременная отдача блюд (разогрев, оформление) для бесперебойной работы официантов. Требования: Наличие санитарной книжки; Знание технологии приготовления блюд европейской кухни; Знание санитарных норм и техники безопасности; Чистоплотность и аккуратность.
-------------------------	---

Условия:

Стабильная заработная плата (обсуждается на собеседовании);

Своевременные выплаты без задержек;

График работы: сменный - 2/2, с 10:00 ч до 01:00 ч.;

Официальное трудоустройство согласно ТК РК;

Комфортные условия труда, современное оборудование;

Дружный коллектив, предоставление формы;

Удобное расположение и развозка после смены в черте города.

Из них для молодёжи	2
---------------------	---

ТРЕБОВАНИЯ К СОИСКАТЕЛЮ

Стаж по специальности	3 года
-----------------------	--------

Уровень образования	техническое и профессиональное
---------------------	--------------------------------

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ

- Подготовка заготовок: первичная обработка (очистка и нарезка) ингредиентов необходимых для быстрой отдачи блюд во время смены
- Контроль качества и стандартов блюд
- Приготовление горячих блюд в соответствии с технологическими и калькуляционными картами
- Работа с оборудованием: плиты/жарочные шкафы/гриль/фритюр;

ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

- Стрессоустойчивость
 - Умение быстро принимать решения
 - Умение работать в команде
 - Дисциплинированность
 - Аккуратность
 - Базовые знания методов органического производства
 - Бережливое производство
 - Знание продукта
-

ИНФОРМАЦИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

Количество работников	61
-----------------------	----

Контактное лицо	Астахова Ольга Игоревна
-----------------	-------------------------

Регион предприятия	г. Алматы / Бостандыкский район
--------------------	---------------------------------

Адрес предприятия	Нұрсұлтан Назарбаев Даңғылы 187А
-------------------	----------------------------------
