

Повар

Вакансия действительна с
13.07.2026 по 03.08.2026

Что мы предлагаем: Сменный работы 2/2 полный день, не гибкий график. Питание. Вечерняя развозка в черте города. Официальное трудоустройство. Возможность роста. Имеется стажировка и обучение перед вступлением в должность. в Международной К

Проживание и питание

РАБОТОДАТЕЛЬ Товарищество с ограниченной ответственностью "French Bakery"	Оплата труда	от 160 000 до 250 000 тенге
	Условия	полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия труда
	Количество вакансий	2

ИНФОРМАЦИЯ О ВАКАНСИИ

Регион	г. Алматы / Бостандыкский район
Место работы	улица Аль Фараби, 77/8
Должностные обязанности	Подготовка основных продуктов и приготовление блюд. Строгое соблюдение технологических процессов приготовления блю Соблюдение правил товарного соседства и ротации продуктов. Поддержание чистоты и порядка на кухне и на своем рабочем месте в соответствии с требованиями Санэпиднадзора. Участие в плановых генеральных уборках ресторана и подсобных помещений. Выполнение разовых поручений администрации, связанных с производственными процессами ресторана. Соблюдение правил и норм охраны труда и техники безопасности труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка, пожарной техники безопасности. Обеспечение конфиденциальности всех информации компании: методик, процессов, материалов, рецептов, руководств, финансовой информации, процессов обучения и спецификаций продуктов. Стойкое ориентирование на оказание отличных услуг гостям ресторана. Своевременное прохождение медицинского обследования, сдача медицинских анализов, согласно требованиям Санэпиднадзора. Своевременный приход на рабочее место, за 15 минут до начала рабочей смены.

Использование технологических карт и прочих регламентирующих документов.

Контроль за соблюдением правил эксплуатации технологического оборудования.

Соблюдение сроков и условий хранения продуктов, санитарных норм.

Способность самостоятельно работать на всех станциях кухни.

Выполнение инвентаризации продуктов и оборудования (под руководством шеф-повара).

Своевременный заказ продуктов поставщикам (под руководством шеф-повара).

Обучение персонала кухни.

Участие в уборке, выносе мусора, мытье котлов, посуды, рабочего инвентаря, рабочего оборудования, влажной и сухой уборке полов.

ТРЕБОВАНИЯ К СОИСКАТЕЛЮ

Стаж по специальности	1 год
-----------------------	-------

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

Знание языков	- Казахский - продвинутый уровень - Русский - средний уровень
---------------	---

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ

- Приготовление полуфабрикатов из рыбы
- Изготовление мясных продуктов питания
- Изготовление пищевых продуктов

ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

- Ответственность
- Пунктуальность
- Стрессоустойчивость
- Терпеливость
- Дисциплинированность
- Аккуратность

ИНФОРМАЦИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

Количество работников	150
-----------------------	-----

Контактное лицо	Микушин Евгений Олегович
-----------------	--------------------------

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

Адрес предприятия

Әл-Фараби Даңғылы 77/8