

Miejsce pracy	RESTAURACJA REBERNIA
Nazwa stanowiska pracy	KUCHARZ
Okres obowiązywania	01.08.2024 – 31.08.2024
Opis stanowiska pracy	<ul style="list-style-type: none"> • PRZYGOTOWYWANIE DAŃ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI STANDARDAMI, UTRZYMYWANIE I ŚCISŁE PRZESTRZEGANIE NORM SANITARNYCH, BEZPIECZEŃSTWA ORAZ PRZEPISÓW HACCP, • NADZÓR NAD JAKOŚCIĄ SERWOWANYCH POSIŁKÓW, • DBANIE O PRAWIDŁOWE MAGAZYNOWANIE ŻYWNOSCI, • RACJONALNE GOSPODAROWANIE PRODUKTAMI, • PRACA Z GRILLEM OBROTOWYM, OPALANYM DREWNIEM, • DBAŁOŚĆ O PORZĄDEK W MIEJSCU PRACY.
Wymagania	<ul style="list-style-type: none"> • DOŚWIADCZENIE PRACY NA PODOBNYM STANOWISKU NA WSZYSTKICH DZIAŁKACH KUCHNI, • UMIEJĘTNOŚCI KULINARNE, DOŚWIADCZENIE PRACY Z GRILLEM BĘDZIE DODATKOWYM ATUTEM, • ZNAJOMOŚĆ NORM SANITARNYCH ORAZ BEZPIECZEŃSTWA PRZECIWPOZAROWEGO, • WYSOKA KULTURA OSOBISTA ORAZ DBAŁOŚĆ O PORZĄDEK, • ODPOWIEDZIALNOŚĆ, • KOMUNIKATYWNOŚĆ, POZYTYWNE NASTAWIENIE DO PRACY, • PASJA DO GOTOWANIA I DBAŁOŚĆ O NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ POTRAW, • UMIEJĘTNOŚĆ PRACY W ZESPOLE • DYSPOZYCYJNOŚCI, W TYM WEEKENDY W GODZINACH WIECZORNYCH, • UMIEJĘTNOŚCI PRACY W SZYBKIM TEMPIE.
Pracodawca oferuje	<ul style="list-style-type: none"> • STABILNE ZATRUDNIENIE. • DOBRE WYNAGRODZENIE. • PREMIE ZALEŻNE OD WYNIKÓW W PRACY. • OBIADY PRACOWNICZE. • PRACĘ W FAJNYM ZESPOLE.
Wymagane dokumenty	ORZECZENIE LEKARSKIE DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH.
Kontakt	661-148-305 DS@REBERNIA.PL