



Описание вакансии

Ищу шеф повара в ресторан грузинской кухни

GE0167571

Россия

Опыт : 5 лет - 10 лет

Сектор : Питание

Рабочая область : Обслуживание / Сервис

Мобильность : Международная

Вид договора : Срочный, Контракт

Рабочая время : Полный рабочий день

Зарплата : 2 000\$ 6 090.08лари

Сведения о вакансии

Обязанности:

разработка и проработка меню для нового ресторана кавказской кухни,
личное приготовление блюд национальной кухни,
обучение и аттестация персонала,
разработка технологических карт,
руководство командой поваров,
сезонные обновления по меню,
контроль соблюдения рецептур и технологии приготовления блюд,
учет и калькуляция продуктов,
контроль качества приготовленных блюд.

Требования:

профильное образование, специальные курсы, стажировки, мастер-классы (наличие сертификатов, подтверждающих квалификацию приветствуются),
опыт работы по меньшей мере су-шефом от 3 лет,
опыт постановки или развития кухни ресторана,
опыт руководства коллективом,
опыт разработки и внедрения меню,
знание правил ценообразования и калькуляции блюд,
знание технологического оборудования,
хорошие организационные, управленческие, коммуникативные навыки,
ориентация на прибыльность, высокая личная мотивация и нацеленность на результат,
знание R-keeper, Store House.

Условия:

доход, адекватный уровню профессионализма (уровень обсуждается индивидуально), оплата перелета, проживания.
оформление.
наличие собственной команды поваров-профессионалов приветствуется!

Тел. 89281510635, personal@horrest.ru

Контакт

Мобильный телефон: 89281510635