2020-11-08

Описание вакансии

Су шеф в кафе Арго в г. Тбилиси

GEO1381350

Тбилиси, Грузия, проспект Ильи Чавчавадзе, 9

Образование : Профессиональное образование

Опыт : 3 года - 5 лет

Вид договора : Бессрочный

Рабочая время : Полный рабочий день

Водительские права : B

Сведения о вакансии

В обязанности су шефа входит координирование и организация правильной работы поваров и кухонных работников, он отвечает за закупки продуктов, проверяет блюда перед подачей, а также принимает участие в разработке меню и новых рецептов, составляет график работы персонала, проверяет и вносит последние штрихи в блюда перед подачей гостям. А главное, он обладает достаточными знаниями и опытом для управления коллективом в отсутствии шеф-повара.

Су-шеф должен знать:
- постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, касающиеся организации общественного питания;
- организацию и технологию производства;
- ассортимент и требования к качеству блюд и кулинарных изделий;
- основы рационального и диетического питания;
- порядок составления меню;
- правила учета и нормы выдачи продуктов;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов;

- калькуляцию блюд и кулинарных изделий, действующие цены на них;

Контакт