

Шаурмания

Повар (шаурмист)

от 100 000р до 160 000р

- Требуемый опыт работы: Без опыта
- Занятость: Полная
- График: Сменный
- Образование: Не имеет значения

Приглашаем в команду «Шаурмании»: повар-шаурмист

Любите готовить и хотите стабильно зарабатывать? Сеть кафе быстрого питания «Шаурмания» приглашает на постоянную работу поваров-шаурмистов сразу на несколько точек в Самаре:

- ул. Гагарина, 35а (м. «Гагаринская»);
- пр. Кирова, 424а (Барбошина Поляна);
- ул. Кирова, 151 («Виваленд»);
- Московское шоссе, 56 (район автовокзала).

Мы ценим тех, кто умеет сочетать скорость и качество, любит радовать гостей вкусной едой и ответственно относится к делу. Если вы аккуратны, вежливы и готовы работать в ритме фастфуда — мы будем рады видеть вас в нашей команде!

Что предстоит делать:

- готовить шаурму по нашим стандартам: мариновать и тушить мясо, собирать блюда, следить за вкусом и подачей;
- готовить хот-доги и другие позиции из меню;
- работать с кассовым терминалом, принимать заказы, общаться с гостями — вежливо, быстро, по делу;
- поддерживать идеальную чистоту: следить за поверхностями, оборудованием, фритюрком, полами и клиентской зоной;
- строго соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены;
- принимать поставки, контролировать остатки продуктов, вовремя формировать заявки;
- ежедневно сдавать отчёт о смене — это помогает нам держать процессы под контролем и улучшать работу точек.

Мы предлагаем:

- оплачиваемую стажировку — 1 000 рублей за смену, с наставником и понятной программой обучения;
- сменный график по 12 часов: дневные смены с 08:00 до 20:00, ночные — с 20:00 до 08:00;
- оплату за смену: фиксированный выход 4 200 рублей + 5 % от кассы; в среднем выходит не меньше 5 000 рублей за смену;
- стабильный доход: от 100 000 до 160 000 рублей в месяц (выплаты 2 раза в месяц без задержек);
- работу в понятных стандартах: у нас есть чёткие инструкции и поддержка команды.

От вас ждём:

- аккуратности и чистоплотности — на кухне порядок обязателен;
- вежливости и умения общаться с людьми — вы напрямую взаимодействуете с гостями;
- ответственности и внимательности — контроль продуктов и отчётов важен для бесперебойной работы;
- готовности соблюдать санитарные требования и поддерживать высокие стандарты качества.

Опыт приветствуется, но не обязателен: мы готовы обучить мотивированного кандидата. Главное — желание работать, учиться и делать вкусную шаурму, которую будут выбирать снова и снова.

Выбирайте удобную локацию и присоединяйтесь к команде «Шаурмании»!

На сообщения отвечаем редко — звоните, всё подробно обсудим и подберём подходящий вариант.

Адрес размещения вакансии:

Самара, проспект Кирова, д. 151

Контактная информация:

- +7 (927) 263-85-93
- Игорь
- blagrdiv-igr@mail.ru