

Японский Лось

Шеф-Повар

от 150 000р

- Требуемый опыт работы: От 1 до 3 лет
- Занятость: Полная
- График: Сменный
- Образование: Не имеет значения

В Ресторан - доставку японский кухни «Японский Лось» открыта позиция шеф-повара — лидера, который поможет нам задать высокую планку и выстроить безупречную работу кухни.

Что предстоит делать:

взаимодействие с бренд-шефом и управляющим ресторана; организация бесперебойной работы кухни,

обеспечение полного ассортимента блюд ресторана;

организация обучения и адаптации новых сотрудников кухни,

мотивация сотрудников на отличную работу,

обеспечение профессионального развития и карьерного роста сотрудников,

способность к управлению и наставничеству;

составление графика работы сотрудников кухни согласно штатному расписанию и потребностей ресторана,

согласование его с руководством;

контроль технологии приготовления блюд и полуфабрикатов,

контроль установленного времени отдачи блюд;

контроль соблюдения санитарных норм, сроков годности и условий хранения продуктов и полуфабрикатов;

контроль соблюдения правила ротации и товарного соседства при хранении продуктов и полуфабрикатов;

работа с поставщиками-составление заказов, контроль приёмки товаров,

контроль входящих цен;

ведение повседневной документации-работа с накладными, санитарными журналами, актами списания;

контроль остатков на складах, участие в инвентаризации ресторана, способность объяснить расхождения и минимизировать их;

контроль и анализ списаний; участие в проработках новых блюд ресторана, наличие идей по продвижению бренда;

соблюдение дисциплинарной политики компании.

Наши пожелания к кандидату:

опыт работы на позиции **Шеф-повара** от 3-х лет в ресторанах или дарках с устойчивым гостевым потоком

— чтобы уверенно справляться с пиковыми нагрузками и поддерживать стабильное качество блюд;

знание профильной кухни; владение понятиями себестоимости и ФОТ, знание основных финансовых показателей ресторана и способов влияния на них; умение выстраивать эффективную работу на кухне, формировать команду и выполнять задачи, поставленные руководством; ответственность,

порядочность, стрессоустойчивость, работоспособность. наличие профессионального образования, желательно высшего, как преимущество.

Что мы предлагаем:

оклад 150 000 рублей + KPI до 60 000 рублей + процент от продаж = в сумме 250 000 рублей;

график работы 6/1 10 часов,

выходные дни - плавающие; работа в центре города;

оформление по ТК и выплата заработной платы 2 раза в месяц стабильно

профессиональное развитие вместе с компанией; корпоративные скидки.

Адрес размещения вакансии:

Люберцы, Весенняя улица, д. 12

Контактная информация:

- +7 (996) 607-06-99
- Анна
- Belova_anna86@mail.ru

Другие вакансии этой компании

Повар-Сушист

от 100 000р

Люберцы, Весенняя улица, д. 12