

Вакансии в сфере общественного питания

Наименование должности	Адрес	Требования/обязанности	Условия	Зарботная плата
Повар ТЦ "Пиплз Парк"	Улан-Удэ, Республика Бурятия, улица Бабушкина, 200 р-н Октябрьский	Опыт работы поваром от года; — Высокая работоспособность, пунктуальность, умение работать в команде; — Наличие медицинской книжки или готовность ее сделать; — Желание работать и развиваться в крупной компании. Приготовление блюд по технологическим картам; — Прием продуктов от поставщика; — Соблюдение техники безопасности и санитарных норм и правил; — Контроль за хранение продуктов и расходных материалов; — Участие в проведении инвентаризации и санитарных днях.	Работа в крупной компании; — График работы сменный 4/2; — Возможность карьерного роста; — Корпоративная форма; — Компенсация питания; — Своевременная заработная; — Официальное трудоустройство; — вечерний развоз	40000
Повар	Республика Бурятия, Улан-Удэ р-н Советский гостиница «Байкал»	В круглогодичную гостиницу на Байкал требуется повар, с опытом работы. Комплексные завтраки, обеды и ужины для гостей и сотрудников, заказные блюда. Домашняя сибирская кухня, выпечка	график: 2 недели работа - 2 недели отдых. Проживание, питание, проезд - бесплатно. Выплата з/пл в конце каждой вахты. Дружный коллектив (все сотрудники с Улан-Удэ), отличные условия проживания. Наличие мед. осмотра.	1800 р/день+%
сервисную компанию "Кристалл"	Республика Бурятия, Улан-Удэ р-н Советский	требуются повара в Иркутскую область (Бодайбо) на вахтовый метод работы. Опыт вахтовой работы в столовых -Ответственность, внимательность, исполнительность -Профильное образование - Медкнижка Обязанности: -Приготовление пищи с соблюдением технологического процесса. -Готовность к интенсивному режиму работы	Вахта 60/60 -Официальное трудоустройство, согласно ТК РФ; -Проживание в общежитиях, проезд до объекта и обратно за счет работодателя. -Питание 3-х разовое, спецодежда предоставляется.	38000- 45000

Су-шеф	Россия, Республика Бурятия, Улан- Удэ, улица Ленина, 52 р-н Советский	<p>эффективная организация работы смены, руководство штатом поваров; обеспечение бесперебойной работы кухни в соответствии с нормами и стандартами, принятыми в компании; составление заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечение их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контроль ассортимента, количества, сроков их поступления и реализации; контроль технологического процесса приготовления блюд, норм закладки сырья и соблюдения работниками санитарных требований и правил; организация учета, составление отчетности о производственной деятельности. Требования к кандидатам: опыт работы на аналогичной должности от 1 года; знать технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, оформления и подачи блюд; трудолюбие, аккуратность, желание расти и развиваться.</p> <p>главное требование – любить готовить!</p>	официальное оформление по ТК РФ; сменный график работы (2/2); работа в крупной активно развивающейся компании; стильная униформа, обучение, питание, доставка на такси в ночное время за счет компании; возможность профессионального и карьерного роста; замечательный коллектив и, как следствие, работа в прекрасном настроении.	40000
--------	--	---	---	-------