



10:24

O firmie

Cukiernia SELFIER powstała w 2017 roku, w samym sercu miasta Przemyśl. To pełne słodkości miejsce powstało z ogromnego marzenia o przypomnieniu sobie smaków dzieciństwa oraz wskrzeszeniu tradycyjnych, polskich przepisów, w której udział maszyn ogranicza się do absolutnego minimum.

Zakres obowiązków

- Przygotowywanie potraw zgodnie z menu i wytycznymi szefa kuchni
- Dbanie o estetykę podawanych dań
- Przygotowywanie półproduktów (np. krojenie warzyw, przygotowanie sosów)
- Utrzymywanie porządku i czystości na stanowisku pracy zgodnie z normami sanitarnymi
- Przestrzeganie standardów higieny i zasad bezpieczeństwa w kuchni (HACCP)
- Kontrola jakości produktów i dbanie o ich świeżość
- Zarządzanie magazynem kuchennym – pomoc w przyjmowaniu i przechowywaniu dostaw
- Współpraca z zespołem kuchni i personelem restauracji

Wymagania

- Doświadczenie w pracy w kuchni lub gotowość do nauki
- Umiejętność pracy w zespole
- Dbłość o porządek i higienę pracy

Mile widziane

- Pełna dyspozycyjność

Oferujemy

- Stabilne zatrudnienie na umowę o pracę
- Elastyczne godziny pracy
- Przyjazną atmosferę i wsparcie zespołu

Informacje dodatkowe

Praca odbywa się w trybie równoważnym, tj. do 12 godzin dziennie - restauracja jest czynna w weekendy, a także w dni ustawowo wolne.