



13:59

O firmie

Zakres obowiązków

- Planowanie i nadzorowanie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego
- Zamawianie produktów i kontrola stanów magazynowych
- Dbanie o czystość i porządek w kuchni
- Współpraca z kierownictwem

Wymagania

- Doświadczenie na stanowisku kucharza (mile widziane doświadczenia w żywieniu zbiorowym)
- Wykształcenie gastronomiczne
- Znajomość zasad HACCP i norm sanitarno-epidemiologicznych
- Umiejętność organizacji pracy własnej
- Książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych
- Sumienność

Oferujemy

- Stabilne zatrudnienie
- Pracę od poniedziałku do piątku w stałych godzinach 6:00-18:00
- Przyjazną atmosferę i wsparcie zespołu

Informacje dodatkowe

Miejsce pracy: Kapuściska/ Łęgowo