



Ваш надійний помічник

Шеф-кухар - директор ресторану, 500 грн.

📍 Чернівці,

Компанія: Коттеджный городок Эдельвейс

Рубрики: [Ресторанный бизнес, кулінарія,](#)
[Керівництво](#)

Побажання до співробітника

Освіта:	повна вища
Досвід роботи:	від п'яти років
Графік роботи:	повний робочий день

Опис вакансії

В гірськолижний курорт «Мигово» Чернівецької обл. в готельно-ресторанний комплекс «Едельвейс» потрібен шеф-кухар.

Вимоги: знання вищих стандартів ресторанного та готельного бізнесу. Знання бухгалтерського обліку та звітності. Організація, координація та контроль роботи закладу та персоналу.

- знання української, європейської кухонь,
- досвід роботи на аналогічній посаді від 2 -х років;
- вміння та досвід організувати роботу кухні з «0»;

Обов'язки: виконання технологій та стандартів ресторанного бізнесу в умовах високої дисципліни. Дотримання санітарних норм, пожежних правил та правил техніки безпеки. Організація звітності і обліку.

- забезпечення правильного зберігання продуктів та готових страв
- розробка нового меню (асортимент страв, складання калькуляційних і технологічних карт)
- проведення інвентаризацій;
- участь у підборі персоналу кухні, управління персоналом, контроль; складання графіків роботи персоналу;

Кандидату надається житло та харчування на весь період роботи.

Графік роботи 25 робочих днів. Оклад 500-550 грн/змінa+% від прибутку.

Резюме відправляйте migovo@i.ua

067 3727210 Едуард Дмитрович

Контактна інформація

Телефон: +38 (067) 372-72-10

Контактна особа: ЕдуардДмитриевич

Адреса: с. Мигово Черновицкая обл Винницкий р-н