



Ваш надійний помічник

Заведуючий по производству (кулинария, мясо, рыба)

📍 Київ,
Суми,

Рубрики: [Торгівля, продажі, закупівлі](#), [Ресторанний бізнес, кулінарія](#), [Виробництво](#)

Побажання до співробітника

Освіта: середньо-спеціальна
Досвід роботи: від року
Графік роботи: повний робочий день

Опис вакансії

Основные требования:

- Опыт работы от 1 года на позиции зав цехом, зав производством, технологом на предприятии сетевой розничной торговли, технолог кулинарии и т.д
- профильное образование; опытный пользователь ПК;
- знание 1С будет преимуществом;
- знания ассортимента товара;

Основные функциональные обязанности:

- контроль процессов на производстве;
- контроль качества продукции на витрине;
- проведение инвентаризации, контроль списания;
- организация и планирование работы сотрудников.
- выполнение плановых показателей.

Личностные качества:

- ответственность; трудолюбие;
- стрессоустойчивость; хозяйственность;
- организаторские способности.

Условия работы:

- гибкий график работы;
- официальное оформление с первого дня работы;
- обучение за счет компании;
- перспективу карьерного и профессионального роста.

Просьба высылать резюме с указанием желаемого уровня З/П.

За более подробной информацией обращайтесь

по телефону: 067 434 57-45

Контактна інформація

Телефон: +38 (067) 434-57-45

Контактна особа: ХилькоТатьяна