

Kuhar/ica

Opis posla

- detaljno poznavanje jelovnika, pripremanje jela u hotelu prema standardima i procedurama rada
- porcioniranje i izdavanje jela prema zadanim normativima
- usluživanje jela na liniji kao i nadopunjavanje istih
- pridržavanje svih propisa za skladištenje namirnica i održavanje higijenskih standarda
- stručno i prema troškovima orijentirano korištenje namirnica,
- kontrola kvalitete i kvantitete dostavljenih namirnica
- briga o troškovima i racionalnom radu
- briga o čistoći radnog prostora i radne opreme
- poštivanje HACCP standarda

Uvjeti

- marljiva osoba, željna znanja i učenja
- usmjerenost na kvalitetu rada i zadovoljstvo gostiju
- visoka razina odgovornosti u obavljanju radnih zadataka
- sistematičnost i preciznost, sklonost timskom radu
- radno iskustvo minimalno 2 godine

Strani jezici;

- znanje minimalno 1 strani jezik (engleski)

Stručna sprema :

- SSS ugostiteljskog usmjerenja - KUHAR

Vještine:

- Kreativnost i ljubav prema kulinarstvu

Što nudimo

- Posao u inovativnom i poticajnom okruženju
- Smještaj i dva obroka (doručak + 1 topli obrok) .
- Osigurana je radna odjeća i obuća.
- Dodaci na plaću za rad nedjeljom, blagdanom, dvokratni rad, preraspodijeljeno radno vrijeme
- Naknada troškova prijevoza do mjesta prebivališta nakon isteka ugovora o radu
- Naknada troškova sanitarnog pregleda
- Uključivanje u program nagrađivanja
- Edukacija i mogućnost napredovanja.

Vrsta zaposlenja:

- Sezonski sa mogućnošću produžetka radnog odnosa na određeno vrijeme