

Комбинат общественного питания

Повар-универсал

Обязанности:

- Приготовление вкусных и качественных блюд (шведский стол) для гостей ресторанов Отеля
- Выполнение индивидуальных заказов по меню
- Участие в инвентаризациях
- Организация рабочего места, поддержание порядка

Требования:

- Наличие профильного образования
- Знание европейской и русской кухни
- Соблюдение технологических процессов, согласно технической документации
 - Оформление блюд, согласно технологии
 - Приготовление завтраков для гостей гостиницы
 - Аккуратность в действиях
 - Опыт работы не менее 0,5 года (учитывается так же практика во время обучения по специальности)

Кондитер

Обязанности:

- Приготовление всех десертов (тортов, кексов, пети-фуров, конфет, порционных десертов, слоеной выпечки, декорирование приготовленных десертов) для гостей ресторанов отеля
- Участие в инвентаризациях
- Организация рабочего места
- Поддержание порядка на рабочем месте

Требования:

- Наличие профильного образования
- Соблюдение технологических процессов, согласно технической документации
- Оформление десертов, согласно технологии
- Аккуратность в действиях
- Опыт работы в сфере обслуживания в аналогичной должности не менее 0,5 года (учитывается так же практика во время обучения по специальности)

Старший смены кондитерского цеха (Pastry Sous-Chef)

Обязанности:

- Обеспечение ежедневных потребностей в продукции Кондитерского цеха всех точек продаж Гостиницы;
- Проработка всех десертов (тортов, кексов, пети-фуров, конфет, порционных десертов, слоеной выпечки, декорирование приготовленных десертов), составление документации для расчетов себестоимости;
- Обеспечение организации непрерывного производственного процесса в течение всей рабочей смены;
- Координация со складом в отношении пополнения запасов всех кондитерских ингредиентов;
- Руководство коллективом и участие в подборе персонала подразделения.

Требования:

- Опыт работы с различными видами теста, кремами и начинками;
- Опыт работы в отелях обязателен!
- Знание кондитерского ассортимента с учетом особенностей всех точек продаж Отеля (ресторан, лобби бар, служба обслуживания в номерах, банкетная зона, представительская гостиная, рабочая столовая);
- Знание требований РосПотребНадзора в области гигиены, хранения и использования продуктов питания, ведение необходимой документации по охране труда и технике безопасности;
- Владение ПК.



Уборщик кухонь (стюард)

Обязанности:

- Содержание основных и вспомогательных кухонных помещений в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами и стандартами обслуживания.
- Своевременное и качественное мытье посуды и кухонного оборудования Гостиницы.

Требования:

- Опыт работы в Службе Стюардинга гостиницы от 2-х лет