

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)

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