

## **Комбинат общественного питания**

### **Су-шеф**

#### *Обязанности:*

- Участие в разработке и проработках меню (банкеты, буфеты, ресторан);
- Участие в подборе персонала в подразделение и обучении персонала;
- Контроль и координация работы отдела на смене;
- Координация работы отдела с другими подразделениями Отеля;
- Проведение инвентаризаций;
- Контроль уборки рабочей площади и координация работ с Отделом Стюардинга;
- Поддержание на Кухне безопасной и санитарной обстановки, соблюдение требований инструкций охраны труда.

#### *Требования:*

- Опыт работы в должности Старшего смены (Chef de Partie) или Су-шефа в Отелях;
- Опыт работы на буфетах, а ля карт, банкетах разных уровней и численности;
- Навыки составления технической документации (техкарты, акты проработки);
- Навыки составления плана работ на день для всех смен и цехов;
- Владение ПК.

### **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-фуфов, 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)

### **Пекарь в ночь**

#### *Требования:*

- Формовка изделий.
- Выпечка, контроль качества.
- Соблюдение стандартов Компании.
- Контроль за сроками хранения, количеством и качеством продаваемой продукции
- Наличие профильного образования
- Соблюдение технологических процессов, согласно тех. Документации
- Аккуратность в действиях
- Опыт работы не менее 1 года



*Обязанности:*

- Обеспечение ежедневных потребностей в свежей выпечке и кондитерской продукции всех точек продаж Гостиницы постоянно, качественно и в нужных количествах.
- Поддержание на рабочем месте безопасной и санитарной обстановки, соблюдение требований инструкций охраны труда, пожарной безопасности.