

GLAVNI KUVAR (HEAD CHEF)

Budućnost počinje sa tobom.



Tražimo ljude u kojima se rađaju ideje i koji će zajedno sa nama uložiti energiju da se one zaista ostvare. Tvoje ideje i energija su pokretač naše zajedničke budućnosti.

TI SADA

- Posедуješ minimum VI stepen stručne spreme u oblasti ugostiteljstva
- Imaš iskustva u procesima u kuhinji
- Imaš iskustva u vođenju, organizaciji i delegiranju dužnosti
- Poznaješ rad u MS Office-u
- Imaš razvijene komunikacijske veštine
- Imaš višegodišnje iskustvo u upravljanju sistemom bezbednosti hrane HACCP

TI U NIS-u

- Organizuješ i pratiš rad svih zaposlenih u kuhinji
- Kontroliseš količinu i kvalitet primljene robe
- Odgovoran/a si za kvalitet, izgled i pripremljenu količinu svih jela
- Sastavljaš dnevna i nedeljna trebovanja robe i izveštavaš o nastalim troškovima kuhinje
- Imaš proaktivan pristup u praćenju novih trendova prilikom kreiranja novih jelovnika i izradi normativa jela

KONKURIŠI

Ukoliko vidiš sebe u našem timu, pošalji nam svoj CV. Kontaktiraćemo te ako uđeš u naredni krug selekcije.

Rok prijave: 16.10.2021.
Mesto rada: Beograd