

Budućnost

POČINJE SA TOBOM



Vrh poslodavac
TalentX 2022.



Employer
partner



ŠEF KUHINJE



Novi Sad



Na određeno
vreme

TI SADA

- Imaš iskustvo u oblasti ugostiteljstva na pozicijama šefa kuhinje, banket šefa ili vođe smene
- Imaš završenu minimalno srednju školu ugostiteljskog usmerenja
- Znaš da radiš u MS Office-u
- Odlično poznaješ HACCP standard i njegovu primenu
- Odlično govoriš engleski jezik - poželjno je poznavanje ruskog jezika
- Posедуješ odlične komunikacijske i liderske veštine
- Imaš iskustva sa popisom sirovina, kretanjem zaliha, otpisima, izradom normativa, prijemom robe, dobavljačima
- Imaš iskustva sa vođenjem, organizovanjem i razvijanjem ljudi

TI U NIS-u

- Organizuješ rad zaposlenih u kuhinji i kontrolišeš kvalitet pripremljenih radnji
- Učestvuješ u izradi operativnih izveštaja
- Kontrolišeš prijem i skladištenje robe u skladu sa HACCP principima
- Nadgledaš i kontrolišeš pripremu i prezentaciju jela za restorane i bankete kao i servis hrane
- Obučavaš zaposlene u proizvodnji radi standardizacije proizvoda i kontrolišeš primenu normativa prilikom pripremanja hrane
- Organizuješ interne operativne popise zaliha sirovina
- Kontrolišeš kvalitet pripremljene hrane
- Kontrolišeš primenu HACCP standarda i učestvuješ u akcijama za unapređenje
- Vršiš administrativne poslove vezane za rad restorana, pišeš izveštaje i trebovanja, učestvuješ na različitim projektima povodom unapređenja kuhinjskog poslovanja

UKOLIKO VIDIŠ SEBE U NAŠEM TIMU, POŠALJI NAM SVOJU BIOGRAFIJU DO 27.01. PUTEM [LINKA](#), KONTAKTIRAĆEMO TE AKO UDEŠ U SLEDEĆI KRUG SELEKCIJE