



# ÁLLÁSLEHETŐSÉG

Jól felszerelt, családias légkörű éttermünkbe keresünk szakmát tudó és szerető kollégát vagy kolléganőt hosszútávra

## „Főszakács”

munkakörben

### Feladatok:

- 3-4 fős személyzet munkájának koordinálása, szervezése, ösztönzése,
- à la carte és svédasztalos ételek készítése,
- konyha gazdaságos üzemeltetése, konyhai alapanyagok rendelése és készletezése,
- az ételek minőségének felügyelete és biztosítása,
- a konyha tisztaságának és az ételek előírás szerinti tárolásának felügyelete,
- javaslattétel étlapra, receptúrára vonatkozóan,
- HACCP szabályok betartatása, dokumentálása.

### Elvárások:

- szakács végzettség
- vendéglátásban szerzett legalább 5 éves tapasztalat,
- önálló, felelősségteljes munkavégzésre való képesség,
- terhelhetőség csúcsidőszakokban (idényjellegű),
- hasonló munkakörben szerzett tapasztalat,
- jó kommunikációs képességek.

### Előny:

- B kategóriás jogosítvány
- számítógépes ismeretek
- ajánlólevél

### Amit nyújtunk:

- Versenyképes jövedelem
- Hosszú távú, stabil munkalehetőség
- Összeszokott, dinamikus csapat

Amennyiben hirdetésünk felkeltette érdeklődését, jelentkezését, fényképes önéletrajzát várjuk az [info@smaragdvolygy.hu](mailto:info@smaragdvolygy.hu) e-mail címre vagy személyesen az étteremben, előre egyeztetett időpontban. Tel: 30/422-0940