

Restauracja Zielona to wyjątkowe miejsce, w którym codziennie przygotowujemy pyszne posiłki a także staramy się zapewnić Naszym gościom wytchnienie podczas wyczerpujących zakupów w Zielonym Centrum. Serwujemy zdrową, sezonową kuchnię a także domowe ciasta.

Restauracja znajduje się w znakomitej lokalizacji - przy wylocie na Poznań - 20 min. od centrum Wrocławia, 15 min. od Bielán Wrocławskich (AOW).

Aktualnie poszukujemy osób na stanowisko:

SZEF KUCHNI

Opis stanowiska:

KONCEPCJA I KREACJA DAŃ

- znajomość nowoczesnych technik gotowania i obróbki produktów,
- kreacja menu z uwzględnieniem sezonowości i trendów kulinarnych,
- przygotowywanie autorskich dań dnia,
- zapewnienie jednolitego standardu przygotowywanych dań.

REPREZENTOWANIE RESTAURACJI

- organizowanie i prowadzenie warsztatów, szkoleń i pokazów,
- kontakty z przedstawicielami mediów.

BUDOWANIE RELACJI

- kontakt z Gośćmi restauracji,
- dostosowywanie dań do potrzeb Gości.

ZARZĄDZANIE CZASEM, PRACĄ I ZESPOŁEM

- budowanie i motywowanie zespołu,
- organizacja pracy kuchni, w tym szkolenie i zarządzanie podległym personelem.

KONTROLA KOSZTÓW I PRACY RESTAURACJI

- zapewnienie maksymalnej efektywności ekonomicznej.

Wymagane :

- co najmniej 3-letnie doświadczenie zawodowe w pracy na stanowisku szefa kuchni lub zastępcy szefa kuchni,
- aktualna książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- znajomość systemu HACCP,
- czystość i higiena na stanowisku pracy,
- prawo jazdy kategorii B,
- kreatywność i zaangażowanie,
- dobra organizacja pracy,
- dyspozycyjność.

Oferujemy Ci same korzyści:

- stabilne zatrudnienie,
- pracę z firmie z wieloletnią, ugruntowaną pozycją,
- samodzielność i możliwość realizacji autorskich pomysłów,
- możliwość doboru zespołu,
- możliwość rozwoju kariery szefa kuchni.

Prosimy przesyłać CV na adres: rekrutacja@restauracja-zielona.pl
Upzejmie informujemy, iż skontaktujemy się z wybranymi kandydatami.