

Обов'язки шеф-кухаря включають в себе:

- Налаштування кухні кухонним приладдям та обладнанням, такими як ножі, каструлі та харчові ваги
- Вивчення кожного рецепта і збір всіх необхідних інгредієнтів
- Своєчасне приготування їжі



Короткий опис роботи

Ми шукаємо шеф-кухаря, який приєднається до нашої команди і готуватиме смачні страви для наших клієнтів.

В обов'язки шеф-кухаря входить вивчення рецептів, підготовка меню і приготування якісних страв. Ви повинні вміти делегувати завдання персоналу кухні, щоб забезпечити своєчасне приготування їжі. Крім того, Ви повинні бути знайомі з санітарними правилами. Якщо у Вас є досвід роботи з передовими методами приготування їжі та нетрадиційними інгредієнтами, ми хотіли б познайомитися з Вами.

Зрештою, Ви готуєте і презентуєте повне меню, яке буде радувати наших гостей.

Обов'язки

- Налаштування кухні кухонним приладдям та обладнанням, такими як ножі, каструлі та кухонні ваги

- Вивчати кожен рецепт і збирати всі необхідні інгредієнти
- Своєчасне приготування їжі
- Делегування завдання персоналу кухні
- Інформувати офіціантів про денні спеціальні пропозиції
- Забезпечувати привабливу презентацію тарілок
- Контролювати кухарів і допомагати в міру необхідності
- Злегка змінювати рецепти відповідно до потреб і запитів клієнтів (наприклад, менше солі, видалити молочні продукти)
- Моніторинг запасів продуктів харчування та розміщення замовлень
- Перевірка свіжості їжі і видалення продуктів з простроченою датою застосування
- Експериментувати з рецептами та пропонувати нові інгредієнти
- Забезпечення дотримання всіх правил охорони здоров'я та безпеки на кухні

Вимоги та навички

- Перевірений досвід роботи в якості шеф-кухаря або кухаря
- Практичний досвід роботи з різним кухонним обладнанням (наприклад, грилерами та машинами для макаронних виробів)
- Передові знання кулінарних, хлібопекарських та кондитерських технік
- Лідерські навички
- Здатність зберігати спокій і виконувати різні завдання
- Відмінні здібності до управління часом
- Сучасні знання техніки приготування та рецептів
- Знання санітарних правил
- Диплом кулінарної школи є перевагою

**Ви хочете одержувати радість від роботи і
насолоджуватися життям – для цього ми можемо
Вам запропонувати:**

Відмінну команду з хорошими колегами.

Менеджмент, який мотивує, просуває і надихає Вас.

Недорогі апартаменти в Старому місті м. Бойценбург.

Залиште свій автомобіль на стоянці і приїзжайте на роботу на велосипеді.