

Кухар/Кухарка (ч/ж/і)

Ресторан і кафе Herzogliche Dampfwäscherei належить до історичного будівельного ансамблю міста Шверін і знаходиться поблизу центру навпроти Маршталю (Marstall) з власною автостоянкою.

Різноманітні творіння кухні і добра крапля вина характеризують нашу філософію «Насолода не потребує приводу».

Наші гості насолоджуються індивідуалізмом і злагодженим ідеальним обслуговуванням. Зміна вечірнього меню, сезонних і регіональних продуктів, творчо і професійно підготовлених, входять в репертуар, так як і обіди та недільний бранч. Ми організуємо вечірки, конференції та прийоми, а також кейтеринги на найвищому рівні.

Завдання

- Приготування страв та відповідальність на різних посадах
- Розробка меню з сезонними впливами в співпраці з шеф-кухарем
- Професійне і любляче приготування всіх страв
- Дотримання рецептів
- Забезпечення безперебійного робочого процесу та процесу обслуговування в à la carte & банкетний бізнес
- Ретельне, професійне зберігання та переробка всієї продукції
- Знання процесів проведення міроприємств
- Підтримка доброї та колегіальної співпраці
- Планування службового розкладу і виробничі наради з шеф-кухарем
- Чистота і порядок на робочому місці і в приміщеннях
- Забезпечення та вдосконалення наших стандартів якості
- Робота відповідно до Закону про робочий час, а також Закону про охорону та безпеку праці
- Бездоганний потік інформації та комунікації з сервісними та управлінськими командами

Кваліфікація

- Ви закінчили професійне навчання в якості кухаря
- Ви вже накопичили професійний досвід роботи в порівнянних компаніях
- Ви працюєте відповідально і незалежно
- Ви маєте широкі знання фаху та продуктів
- Ви не тільки шеф-кухар за професією, але це також Ваше покликання
- Ви безвідмовні щодо праці і маєте мотивацію
- Вас цікавлять інновації та креативність
- Рівень німецької мови B1

Benefits

- Стабільна і утверджена на ринку компанія з більш ніж 20-річною історією
- Цікава, різноманітна сфера діяльності
- À la carte і банкетна кухня

- Кейтеринг
- Переробка сезонних і свіжих продуктів
- Зміна меню
- Можливість підвищення кваліфікації
- Приваблива винагорода
- Дотримання правил гігієни та стандартів якості
- 1 x щорічно запланована корпоративна відпустка
- Дні відпочинку в низький сезон
- Безкоштовне харчування
- Безкоштовна автостоянка поруч ресторану
- Підтримка з подальшим навчанням

Це Ваш профіль?

Тоді ми з нетерпінням чекаємо Ваших повних документів заявки та знайомства з Вами в індивідуальному інтерв'ю. Просимо Вас дзвонити нам за власною ініціативою і домовитися на розмову, щоб нам познайомитися!

Повний робочий день, постійне місце роботи
Заробітна плата: згідно з колективною угодою DEHOGA VHB

Контакт:
Restaurant & Café Herzogliche Dampfwäscherei
Rico Messerschmidt
Großer Moor 56, 19055 Schwerin

Tel. + 49 (0) 385 562956 E-Mail: [info\(at\)herzogliche-dampfwaescherei.de](mailto:info(at)herzogliche-dampfwaescherei.de)

<https://www.herzogliche-dampfwaescherei.de/karriere/>

Фахівець ресторану /офіціант/фахівець сервісу

Ресторан і кафе Herzogliche Dampfwäscherei належить до історичного будівельного ансамблю міста Шверін і знаходиться поблизу центру навпроти Маршталю (Marstall) з власною автостоянкою.

Як член команди в нашому ресторані, Ви можете очікувати різноманітний спектр завдань у добре відвідуємому ресторані á la carte, з творчою, свіжою та регіональною кухнею, а також з великим, добре підібраним вибором вин та змінливим вечірнім меню. Крім того, тут проводяться різноманітні конференції та банкети, а також кейтеринг в спеціальних локаціях і мається коло вимогливих постійних клієнтів.

Завдання

- Проведення підготовчих заходів (встановлення столів, забезпечення робочим обладнанням, полірування склянок, тарілок і столових приборів і т.д., плани столів)
- Обслуговування по á la carte, банкетне обслуговування
- Привітання і розміщення гостей
- Консультації гостей та продаж їжі та напоїв
- Спілкування з кухнею про денні справи та побажання гостей
- Забивати в касу замовлення за допомогою касової системи
- Професійне приготування напоїв
- Виставлення рахунків гостю
- Очищення столів та накриття їх заново
- Прибирання ресторану та інших приміщень

Кваліфікація

- Закінчене професійне навчання
- Впевнене та ввічливе поведіння
- Творчість і радість у ролі господаря
- Відповідально поводитися з високоякісною продукцією та робочим обладнанням
- Знання і повага до товарів
- Знання та досвід у класичному ресторані та банкетному обслуговуванні
- Задоволення від роботи і ввічливе спілкування з людьми
- Ви безвідмовні щодо праці і маєте мотивацію
- Чесність, лояльність і командна робота
- Рівень німецької мови B2

Benefits

- Приваблива винагорода в залежності від кваліфікації VZ VNB
- 1 x щорічно запланована корпоративна відпустка
- Фіксовані дні відпочинку
- Можливість підвищення кваліфікації
- Безкоштовна парковка поруч ресторану
- Безкоштовне харчування

Повний робочий день, постійне місце роботи

Заробітна плата: згідно з колективною уголою DEHOGA VNB