#ПОВАР МАНГАЛЬЩИК

МЫ ЖДЕМ, ЧТО ВЫ:

- Имеете опыт работы с мясом от 1 года (рестораны/стейк-хаусы)
- Знаете все о выдержке, разделке и приготовлении мяса
- Любите мясную кухню и хотите развиваться в премиум-сегменте

ЗАДАЧИ:

- Приготовление и разделка мясных блюд премиум-класса;
- Контроль качества и выдержки мяса;
- Соблюдение стандартов хранения и приготовления.

ЧТО МЫ ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ?

- Доход от 70 000 Р/мес (оклад + премии за качество и объем);
- Профессиональное обучение – мастер-классы от шефов и су-шефов;
- Такси после смен – оплачиваем поездки домой после вечерних смен;
- Питание по себестоимости;
- Спортивные тренировки – заботимся о вашем здоровье.

УСЛОВИЯ, КОТОРЫЕ ВАС ПОРАДУЮТ:

- График 2/2 или скользящий – удобные смены с 10:00 до 00:00 (пт/сб до 02:00);
- Всё для работы – современное оборудование и профессиональные ножи;
- Медосмотр за наш счёт – поможем оформить санкнижку;
- Кулинарные эксперименты – возможность создавать вкусные мясные блюда для меню.

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ ПРЯМО СЕЙЧАС!

Оставьте заявку в разделе «Вакансии» и мы обязательно свяжемся с Вами!

Оставить заявку

ИТАЛЬЯНЦЫ