

Шеф-повар (кафе)

от 150 000 ₽

ФГБУ ЦКБ с поликлиникой УДП РФ



Обязанности:

- Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения предприятия общественного питания.
- Направляет деятельность трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием.
- Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.
- Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации.
- Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню.
- Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
- Осуществляет расстановку поваров и других работников производства.
- Составляет график выхода поваров на работу.
- Проводит бракераж готовой пищи.
- Организует учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда.
- Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
- Проводит инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
- Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
- Проводит работу по повышению квалификации работников.

Требования:

- Шеф-повар обязан знать бухгалтерские тонкости.
- Организация бесперебойного рабочего процесса на кухне, а в случае форс-мажора — предприимчивость и умение найти выход из ситуации.
- Разбираться в нормах СанПиНа и системе пищевой безопасности ХАССП.
- Составлять технологические карты и знать калькуляцию.
- Контролировать фудкост:
Профессиональный шеф в режиме реального времени знает, какой у него фудкост и понимает, в каком направлении ему двигаться — либо снижать его, либо повышать.
- Наличие среднего профессионального образования по специальности "Технология продукции общественного питания", либо наличие высшего образования не ниже уровня бакалавриата по одному из направлений подготовки: "Технология продукции и организация общественного питания", "Технология продуктов общественного питания".
- Удостоверение о повышении квалификации по основному производству и управлению организациями питания.
- Стаж работы не менее трех лет.

Условия:

- Работа в крупнейшей многопрофильной больнице Управления делами Президента Российской Федерации;

- Стабильность, уважение и поддержка руководства Учреждения;
- Полное соблюдение трудового законодательства РФ;
- Комфортные условия труда (рабочие места оснащены высокотехнологичным диагностическим и лечебным оборудованием, расходными материалами);
- Прохождение обязательного и внутреннего обучения;
- Бесплатное медицинское обслуживание для сотрудника, а также для членов семьи;
- Сформированная корпоративная культура (с заботой о сотрудниках и поддержкой в различных жизненных ситуациях);
- Санаторно-курортное лечение и дома отдыха в Подмосковье и регионах РФ (Сочи, Крым, Кисловодск и т.д.) со скидками для сотрудников;
- Предоставление общежития иногородним сотрудникам;
- Предоставление мест в д/садах и школах для детей сотрудников;
- Наличие профсоюза;
- Место работы: м. Молодежная, улица Маршала Тимошенко, д. 15 (корпоративный транспорт для сотрудников от и до метро);
- График работы 5/2.