



## Вакансия - Шеф-повар в Челябинске

[Главная](#) / [Челябинск](#) / [Повар](#) / [Шеф-повар](#)

Размещено: 22 апр. 2021 г.

Зарплата: 65 000 - 80 000 руб.

[Источник вакансии](#)

### **Семейный ресторан Оливер приглашает в свою команду шеф - повара!**

**Если вы ставите перед собой цели, которые приводят к успеху вас и вашу команду, всегда добиваетесь, чтобы ваши сотрудники были эффективными, не боитесь ответственности, можете самостоятельно принимать решения, - Вы именно тот, кто нам нужен!**

#### **Чем Вам предстоит заниматься:**

- Контроль работы сотрудников производства
- Обучение/участие в обучении су-шефов приготовлению блюд по меню, а также проведение мастер-классов и обучения для сотрудников контактной зоны (официантов, менеджеров)
- Контроль актов проработок, списаний, перемещений, приготовлений, бракеража.
- Контроль соответствия норм заготовок, правильности хранения и учета продуктов и соблюдения норм СанПин.
- Контроль за соблюдением су-шефами стандартов подачи блюд (внешний вид, время, температура, консистенция, вкус)
- Контроль и анализ результатов инвентаризации, работа с су-шефами по разбору результатов инвентаризации. План по снижению + и - инвентаризации
- Разработка предложений по мотивации и продвижению продуктивных сотрудников.
- Регулярно (еженедельно/ежемесячно) отчитываться о результатах деятельности производства ресторана перед Управляющим, Операционным директором, Директором по производству (еженедельные планы работы, отчеты по уровню foodcost, ФОТ производственного персонала, уровень ликвидности товарных запасов, уровень списаний по статье порча, тех. потери, бракераж, питание сотрудников, удержание, по запросу другая отчетность).
- Обновление меню бизнес-ланча с регулярностью 1 раз в месяц (с соблюдением ТЗ по составу и уровню себестоимости)
- Участие в подборе сотрудников кухни
- Работа с негативной ОС по блюдам из зала при необходимости
- Контроль поставки полуфабрикатов с Фабрики-кухни, наличия на ресторане, своевременной заявки на ФК

#### **Что мы ожидаем от Вас:**

- Наличие успешно реализованного управленческого опыта.

- Вам важны вкус и эстетика.
- Вам важны люди.
- Вам важен порядок и соблюдение стандартов.
- Вы проактивный лидер

#### **Что мы предлагаем Вам:**

- Молодой и амбициозный коллектив, с которым все задачи - выполнимы
- Достойная и стабильная оплата труда по результатам собеседования
- Релокационный пакет
- Обучение у профессионалов в ресторанном бизнесе
- Зарботная плата обсуждается с успешным кандидатом

Занятость: [Полная занятость](#)

Опыт работы: От 1 года

Образование: Не указано

Работодатель: ООО "ОЛИВЕР"

E-mail: [hrd@restoliver.ru](mailto:hrd@restoliver.ru)

#### **Сферы деятельности**

- [Производство](#)
  - [Пищевая промышленность](#)
- [Туризм, гостиницы, рестораны](#)
  - [Шеф-повар](#)

- Посмотреть все вакансии по запросу "[Шеф-повар](#)"
- Посмотреть все вакансии в [Челябинске](#)