

Наименование должности, профессии	<b>Повар-универсал</b>
Наименование структурного подразделения	Комбинат общественного питания
Характер работы	Постоянная работа, полная занятость
Режим работы	5/2 с 7:00 до 15:45
Опыт работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Опыт работы от 3-х лет.</li> </ul>
Требования	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Профильное образование</li> <li>▪ Знание рецептов, технологии приготовления, требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;</li> <li>▪ Знание видов, свойств и способов обработки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>▪ Знание способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке;</li> <li>▪ Знание способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>▪ Знание правил пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ готовить блюда и кулинарные изделия, требующие сложной кулинарной обработки: <ul style="list-style-type: none"> <li>– рыбу заливную, заливное из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.;</li> <li>– супы на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи;</li> <li>– диетические супы на бульонах, овощных и фруктовых отварах;</li> <li>– рассольники;</li> <li>– блюда из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др.;</li> </ul> </li> <li>▪ готовить паровые омлеты натуральные и фаршированные, яичные каши, соусы и заправки;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты, товарные отчеты;</li> <li>▪ выполнять работы по ведению технической документации;</li> <li>▪ выполнять работы по приемке и сдаче смены;</li> <li>▪ выполнять работы по чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций;</li> <li>▪ выполнять работы по уборке рабочего места, приспособлений, инструментов, а также по содержанию их в надлежащем состоянии</li> </ul>
Условия	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Трудоустройство в соответствии с ТК РФ;</li> <li>▪ Заработная плата: <b>90 000 рублей</b> (до вычета НДФЛ);</li> <li>▪ Социальный пакет;</li> <li>▪ Испытательный срок 3 месяца.</li> </ul>
Контактное лицо	Юранова Любовь Александровна
Телефон	+7-812-328-84-73, +7-921-570-05-80
Адрес	Санкт-Петербург, Васильевский остров, 21 линия д.2
Электронная почта	<a href="mailto:16dahar2001@mail.ru">16dahar2001@mail.ru</a> <a href="mailto:yuranova_la@pers.spmi.ru">yuranova_la@pers.spmi.ru</a>