Kucharz / kucharka

Warunek:

Ukończona szkoła kucharska oraz kilka lat doświadczenia w kuchni jako kucharz/kucharka.

Zadania:

- zakup produktów do przygotowywania dań z uwzględnieniem ceny, jakości, świeżości i zastosowań, określanie zapotrzebowań na produkty z uwzględnieniem potrzeb klienta i sezonowości owoców i warzyw ,

- prawidłowe magazynowanie i kontrola zapasów, monitorowanie daty ważności,

- ewentualne sortowanie i eliminacja towarów przeterminowanych czy niezdatnych do spożycia,

- tworzenie menu i kart dań, kalkulowanie cen, tworzenie zrównoważonej ale i zróżnicowanej oferty dań, z uwzględnieniem fachowych reguł,

- tworzenie menu na specjalne okazje,

- podążanie za trendami, kreowanie nowych potraw i uwzględnienie ich w menu,

- obliczanie cen zakupu

- przygotowywanie i gotowanie potraw,

- przygotowywanie produktów do obróbki (np. mycie, wykrajanie),

- przygotowywanie gorących i zimnych dań np. dania mięsne, dania rybne, sosy, ciepłe przystawki, zupy, sałatki i inne potrawy na zimno, desery i wypieki,

- przygotowywanie potraw do wydania i wydawanie personelowi obsługującemu,

- dekorowanie potraw i sprawdzanie zgodności z zamówieniem,

- realizowanie zamówień i wydawanie potraw w odpowiedniej kolejności,

- dbanie o gospodarcze wykorzystywanie produktów, wyposażenia i energii,

- wiedza z zakresu dietetyki oraz znajomość ustawowych przepisów,

- dbanie o sprzęt roboczy, maszyny i urządzenia,

- czyszczenie i konserwacja, zwłaszcza w odniesieniu do wymagań higienicznych,

- zachowanie czystości i porządku w miejscu pracy,

- w razie potrzeby wykorzystanie w trakcie gotowania uprzednio przygotowanych, ale niewykorzystanych potraw i składników,

- utrzymanie w czystości kuchni i pomieszczeń gospodarczych, w razie potrzeby podjęcie odpowiednich działań, prowadzenie nadzoru,

- prawidłowa eliminacja odpadów kuchennych, tym samym segregacja odpadów biologicznych od odpadów opakowaniowych,

Stanowisko: 1 etat, praca również w weekendy (40 godzin tygodniowo)

Miejsce pracy: Cottbus