



A ZSIDAI CSOPORT  
MAGYARORSZÁG EGYIK VEZETŐ  
GASZTRONÓMIA CÉGCSOPORTJA  
**FŐCUKRÁSZT**  
KERES A CSAPATÁBA

Szenvedélyed a cukrászati szakma? Büszke lennél, ha az általad készített süteményeket szolgálnák fel a város legelegánsabb rendezvényein, pl. egy esküvőn a Budai Várban, vagy egy fogadáson a Magyar Állami Operaházban? Ha a válaszod igen, akkor nálunk a helyed! Immáron 40 éves családi manufaktúránk népszerű éttermek (pl. Jamie Olivér éttermei), boutique hotelek és előkelő rendezvényhelyszínek számára készít és szállít Zuki márkánév alatt kézműves cukrászati és egyéb készítéseket, amelyek magas minőségi követelményeknek felelnek meg.

**AMIT NYÚJTUNK:**

- Stabil munkahely egy megbízható, tőkeerős cégcsoportnál.  
Télen-nyáron, egész évben kiegyenlített munkaterhelés (nem szezonális).
  - Versenyképes kereset.
  - Kiszámítható, egy műszakos nappali munkarend.
    - 5 munkanap, 2 pihenőnap.
  - Kiváló munkafeltételek: biztonságos, modern munkakörülmények.
    - Hosszú távú karrierlehetőség.
  - Szakmai fejlődési lehetőség, továbbképzések a cégcsoporton belül.
    - Nemzetközi munkakörnyezet.

**ELVÁRÁSOK:**

- 5-10 év szakmai tapasztalattal rendelkezel, ideális esetben cukrász termelő műhelyben, amelyből minimum 2-3 év főcukrász gyakorlatot szereztél.
  - Innovatív és kreatív vagy a munkádban, folyamatosan követed a nemzetközi trendeket, inspirálsz, hogy mi történik Párisban, Londonban, vagy épp New Yorkban.
- Képes vagy nagy volumenű munkád során és kontrollált készletgazdálkodásban szerzett tapasztalattal rendelkezel.
- Lelkes hozzáállással, aktívan részt veszel a munkában, továbbá ambiciózus vagy, nyíltan kommunikálsz.
  - Vezeted és menedzseled a minőségi és a mennyiségi termelést (éttermeink és a rendezvények számára)
  - Munkádat a legszigorúbb élelmiszer-biztonsági előírásoknak megfelelően végzed.
  - Higgadtan kezeled az időnyomást, terhelést, így az nem megy a minőség rovására.
  - Azt vallod, hogy keretekkel, szabályokkal inkább előzzük meg a konfliktusokat, de ha mégis felmerül egy probléma, vagy konfliktus, akkor a hibakeresés helyett inkább a megoldás felé tereled az ügyet és réérték majd később leszűrni a tanulságokat.
  - Átlátod a cukrászat működését (előkészületeket, a kért termékek elkészítését a megadott határidőre, kiszállítást koordinálsz)





## FŐBB FELADATOK, MUNKÁK:

- 2-4 fős cukrászati csapat szakmai vezetése és operatív irányítása, koordinálása, mentorálása.
- Új receptúrák kidolgozása, mind az éttermek, kávézók desszert kínálata, mind a rendezvényekre elkészíthető szortimentet illetően.
- Javaslattétel az újításokra, folyamatos fejlesztésre mind a hagyományos, mind pedig a "mindenmentes" cukrászati termékek tekintetében.
- Az új receptúrák betanítása a cukrász kollégáknak, a konzisztens, magas minőség biztosítása.
- A cukrászati termékek nagy mennyiségben, receptúra szerint történő elkészítése.
  - Nyersanyagok előkészítése, feldolgozása.
- Nagykonyhai berendezések üzemeltetése és a gépek, eszközök felelősségteljes használata.
  - A magas higiéniai követelményrendszer betartása.

## ÁLLÁS, MUNKA TERÜLETE (I):

- Szakmunka
- Cukrász, Pék

## SZÜKSÉGES NYELVTUDÁS:

- Nem igényel nyelvtudást

## MUNKAVÉGZÉS HELYE:

1014 Budapest, Táncsics Mihály utca

## JELENTKEZÉS:

Ha tetszik a lehetőség, bátran pályázz akkor is, ha nem mindenben felelsz meg a leírtaknak. Rugalmasak vagyunk és gyors a kiválasztási folyamatunk, így mielőbb küldd el önéletrajzod az alábbi email címre:

[karrier@zsidai.com](mailto:karrier@zsidai.com)

