



A Zsidai Csoport éttermeiben, bárjaiban és hoteleiben évente közel egymillió vendéget szolgálunk ki és nyújtunk világszínvonalú, felejthetetlen élményeket. Családi vállalkozásunk, családtagjaink és kollégáink közel négy évtizede azon dolgoznak, hogy a magyar gasztronómia visszaemelkedjen a világ élvonalába és Budapest a világ egyik legjobb helye legyen.

A kitartó és alázatos munka eredménye, hogy több elismert nemzetközi partnerrel is együttműködünk regionális szinten, például a Jamie Oliver étteremcsoporttal vagy a Kempinski Hotelekkel.

Csatlakozz hozzánk termelőkonyhánk HEAD CHEFjeként!

2016-ban épült termelőkonyhánk-cukrászatunk-pékségünk a Budai Várban található. Mára több mint 10 éttermünket látja el készletekkel, szószokkal, levesekkel, kenyerekkel, süteményekkel (többek között a Jamie Oliver éttermek vagy a Magyar Állami Operaház számára is), de szállítunk Ausztriába, illetve nagykereskedelmi egységekbe is. Büszkék vagyunk arra, hogy továbbra is kézművesnek mondhatjuk magunkat és mindig a legjobb alapanyagokból dolgozunk, ezzel képviselve a már megismert magas Zsidai sztenderdeket.

Főbb feladatok, munkák:

Felelősségi kör:

- A termelőkonyhánk, cukrászatunk és pékségünk teljeskörű működésének felügyelete.
- Aktív részvétel az ételek elkészítésében, minőségük felügyeletében, mind élelmiszerbiztonsági, mind kulináris szempontból.
- A termelőüzemre vonatkozó specifikus élelmiszerbiztonsági előírások ismerete és mindenkor alkalmazása, az ezekhez tartozó adminisztratív munka felügyelete.
- Nagyobb rendezvények, kitelepülések kapcsán részt vesz mind a tervezésben, mind a lebonyolításban.
- A rendelések, az üzemben felhasznált alapanyagok fogyásának felügyelete, ennek a forgalomhoz való igazítása
- Felelősségvállalás a konyha akadálytalan működéséért, valamint a standardok, a magas színvonal és a költséghatékonyság betartásáért.
- A körülbelül 10 fős személyzet vezetése, szakácsokkal, cukrászokkal, pékekkel és adminisztratív munkatársakkal.

- Figyelemmel kísérni, kivitelezni és ösztönözni az új munkatársak strukturált tréningjét, illetve a további szakmai fejlődésüket is felügyelni.
- Hozzáállásban példaképnek lenni a dolgozók számára, tükrözni a Zsidai Csoport szemléletét és magas minőségi elvárásait minden esetben.

Az állás betöltéséhez előnyt jelent:

- Cukrász vagy pék szakképesítés, a szakács szakképesítés mellett.

Az állás betöltéséhez szükséges:

- Angol nyelv minimum alap szintű ismerete
- Termelőüzemben, közétkeztetésben szerzett tapasztalat vezetői pozícióban.

Amit kínálunk:

- Szakmai tulajdonos, így a stabil működés biztosított, mint ahogy az is volt az egész 2020-as évben, a termelőüzem ugyanis folyamatosan működött
- Cégcsoportunknak több, mint 10 étterme van Budapesten, így a működés rendkívül sokrétű, rengeteg tanulási lehetőséggel
- Versenyképes kereset
- Biztos háttér
- Kiváló munkafeltételek, a konyha még nincs 5 éves
- AYCM bérlet
- 50% kedvezmény éttermeinkben

Nézd meg videonkat: <https://youtu.be/9nee9ITwBnU>

JELENTKEZÉS MÓDJA:

Várjuk fényképes, szakmai önéletrajzodat, bérigényeddel: kARRIER@ZSIDAI.COM