



A ZSIDAI CSOPORT
MAGYARORSZÁG EGYIK VEZETŐ
GASZTRONÓMIA CÉGCSOPORTJA

KONYHAFŐNÖKÖT

KERES A CSAPATÁBA

Szenvedélyed a vendéglátás, és van tapasztalatod nagy volumenű ételek előállítására szakosodott konyha üzemeltetésében (pl. levesek, szószok, friss tészta, raguk, pörköltök stb.)? Büszke lennél, ha a termelő konyhánkban, a vezetésed alatt működő lelkes csapat által készített hidegtálat, melegkonyhai készítéseket, 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!

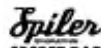
Az idén 40 éves családi manufaktúránk mára már több, mint 10 étterem (pl. Jamie Olivér étterem, Spíler, Pest-Buda, 21 A Magyar étterem, stb.), boutique hotelek és előkelő rendezvényhelyszínek számára készít és szállít kézműves cukrászati és egyéb készítéseket (szószok, levesek, kenyerek), amelyek magas minőségi követelményeknek felelnek meg. 2016-ban épült termelőkonyhánk-cukrászatunk-pékségünk a Budai Várban található, amely élére keressük most a megfelelő vezetőt.

AMIT NYÚJTUNK:

- Szakmai, tőkeerős tulajdonos, így a stabil működés biztosított, a kézműves termelőkonyhánkN folyamatosan működött a pandémia alatt is.
 - Versenyképes, megbecsült, egész évben kiegyenlített jövedelem.
 - Családbarát munkarend: hétfőtől péntekig 7.30-16.00.
- Cégcsoportunknak több, mint 10 étterme van Budapesten, így a működés rendkívül sokrétű, rengeteg tanulási lehetőséggel.
- Kiváló és rendkívül tiszta munkakörnyezet, professzionálisan felszerelt, modern gépek.
 - 50% kedvezmény éttermeinkben

ELVÁRÁSOK:

- 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.





- Nagobb rendezvények, kitelepülések kapcsán részt vesz mind a tervezésben, mind a lebonyolításban.
- A rendelések, az üzemen felhasznált alapanyagok fogyasztásának 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.

FŐBB FELADATOK, MUNKÁK:

Termelőkonyhánk működése rendkívül sokrétű, hisz a konyhai részlegen kívül cukrászat és pékség is tartozik hozzá. Olyan vezetőt keresünk, akinek van szakmai ismerete és többéves tapasztalata, különösen a nagy mennyiségben, konzisztens magas minőségben, a legszigorúbb élelmiszerbiztonsági szabályok betartása melletti termelésre vonatkozóan.

ÁLLÁS, MUNKA TERÜLETE(I):

- Vendéglátás, Hotel, Idegenforgalom
 - Éttermi vendéglátás
 - Szakmunka
 - Szakács

SZÜKSÉGES TAPASZTALAT:

- Termelőkonyhában szerzett tapasztalat vezetői pozícióban.

SZÜKSÉGES NYELVTUDÁS:

- Angol nyelv minimum alap szintű ismerete

MUNKAVÉGZÉS HELYE:

1014 Budapest, Táncsics Mihály utca

JELENTKEZÉS:

karrier@zsidai.com

