



A ZSIDAI CSOPORT
MAGYARORSZÁG EGYIK VEZETŐ
GASZTRONÓMIA CÉGCSOPORTJA

PÉKET

KERES A CSAPATÁBA

Családi vállalkozásunkban több száz kollégánkkal együtt négy évtizede azon dolgozunk, hogy a magyar gasztronómiát visszaemeljük a világ élvonalába és Budapest a világ egyik legjobb helye legyen. Éttermeinkben, bárjainkban és hoteleinkben évente közel egymillió vendéget szolgálunk ki és nyújtunk világszínvonalú gasztronómiai és vendéglátási élményeket.

AMIT NYÚJTUNK:

- személyzeti étkezés és kávé
 - 8 órás bejelentés
- dinamikus környezet, ahol nyitottak vagyunk az új ötletekre

ELVÁRÁSOK:

- megbízhatóan, önállóan dolgozol
- elhivatott vagy és készen állsz új technológiák elsajátítására
 - precízen és tisztán dolgozol
- pékségben szerzett 1-3 év tapasztalat

FŐBB FELADATOK, MUNKÁK:

- kenyér dagasztás, táblázás
- kalácsok, pogácsák készítése
- termékfejlesztés, receptúrázás
- alapanyagok optimális felhasználása receptúrák szerint
 - munkaterület rendben tartása
- HACCP előírásoknak megfelelő munkavégzés

ÁLLÁS, MUNKA TERÜLETE(I):

- Szakmunka
- Cukrász, Pék

ELŐNYT JELENT:

- azonnali munkakezdés
- pékségben szerzett tapasztalat





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

