



A ZSIDAI CSOPORT  
MAGYARORSZÁG EGYIK VEZETŐ  
GASZTRONÓMIA CÉGCSOPORTJA

# SOUS CHEF-ET

## KERES A CSAPATÁBA

A Zsidai Gasztronómiai Csoport hamarosan nyitó éttermeibe, a Budai Várba keres konyhafőnök helyettes (sous chef) kollegát, aki a konyhafőnököt támogatja, szükség szerint helyettesíti munkavégzése során.

Egy csapatjátékost keresünk, aki könnyen megérteti magát munkatársaival, hosszú távon tervez, megbízható munkahelyet keres illetve ismeri és szereti a magyar és a nemzetközi konyhát.

### AMIT NYÚJTUNK:

A folyamatos képzési és fejlesztési lehetőségektől kezdve a támogató és együttműködő légkörig, valamint modern munkakörnyezetig elkötelezettek vagyunk abban, hogy segítsük munkatársainkat tehetségük kibontakoztatásában.

A versenyképes juttatási csomag mellett számos ösztönző lehetőséget kínálunk, többek között:

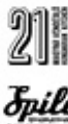
- Előrelépési lehetőségek növekvő cégünkön belül
- Hozzáférés a csúcstechnológiához és a konyhai berendezésekhez
  - Étkezési és italkedvezmények éttermeinkben
- Élénk és izgalmas munkakörnyezet, gyakori különleges rendezvényekkel
- Elkötelezettség a fenntarthatóság és a felelős beszerzés mellett

### FŐBB FELADATOK, MUNKÁK:

Spíler MOM parkbeli éttermébe, a Spíler Budába keresünk konyhafőnök helyettes (sous chef) kollegát, aki a konyhafőnököt támogatja, szükség szerint helyettesíti munkavégzése során.

Egy csapatjátékost keresünk, aki könnyen megérteti magát munkatársaival, hosszú távon tervez, megbízható munkahelyet keres illetve ismeri és szereti a magyar és a nemzetközi (főleg amerikai: burger, barbecue) konyhát.

Az étterem a remek lokációnak, csapatnak és étlapnak köszönhetően rendkívüli népszerűségnek örvend a hazai vendégek körében.





## ELVÁRÁSOK:

### Felelősségi kör:

- Felelősséget vállal a konyha akadálytalan működéséért, a standardok, a magas színvonal és a költséghatékonyság betartásáért a Head Chef távollétében, akkor is, ha rendkívül forgalmas a nap.
- Munkáját a legszigorúbb élelmiszer-biztonsági előírásoknak megfelelően végzi (ebben tapasztalata van) és biztosítja, hogy a konyha megfelel minden törvényi követelményeknek.
- Figyelemmel kíséri az étteremben felhasznált alapanyagok fogyását, ezt forgalomhoz képest kezeli, valamint részt vesz a rendelésben.
  - Hozzáállásában példakép a dolgozók számára, a Zsidai Gasztronómiai Cégcsoport nagyköveteként tükrözi annak egyedi kultúráját, pozitív szemléletét és magas minőségi elvárásait minden esetben.

## ELŐNYT JELENT:

Hasonló pozícióban szerzett 3-5 év tapasztalat.

## ÁLLÁS, MUNKA TERÜLETE(I):

- Szakmunka
- Szakács

## JELENTKEZÉS:

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

