



A ZSIDAI CSOPORT
MAGYARORSZÁG EGYIK VEZETŐ
GASZTRONÓMIA CÉGCSOPORTJA

SOUS CHEF-ET

KERES A CSAPATÁBA

A Spíler Budában a magyar klasszikusok mellett a város legjobb kézműves hamburgerei, elképesztő rusztikus pizzák, superfood ételek és friss saláták találhatók meg. A hazai és újvilági borok, kézműves sörök és a páratlan koktéllap mellett az egyedi design miatt is lett gyorsan a helyiek kedvence. Délben érdemes betérni egy üzleti express ebédre, ami gyors és igazi házas ételeket kínál, kiegészítve a fő étlapot.

AMIT NYÚJTUNK:

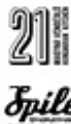
- Kiegyenlített óraszám télen és nyáron is
 - Versenyképes, kereset
- Szakmai tulajdonos, így a stabil működés biztosított, mint ahogy az is volt az egész 2020-as évben, az étterem ugyanis folyamatosan működött többféle kiszállásra
- Egy cégcsoportban fogsz dolgozni, amelynek több, mint 10 étterme van Budapesten, így kipróbálhatod magad máshol is
 - Versenyképes kereset
 - Jófej, fiatalos csapat
- Fejlődési lehetőség magasabb pozícióba a cégcsoport valamelyik másik éttermében
 - Kiváló munkafeltételek
 - AYCM bérlet
 - 50% kedvezmény éttermeinkben

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.
- Konyhánk a vendégek számára látható, ún. „open kitchen”, így fontos, hogy a személyzet és önmaga megjelenésében is minden esetben a maximálisat nyújtja és várja el.
- 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 Spíler nagyköveteként tükrözi annak egyedi kultúráját, pozitív szemléletét és magas minőségi elvárásait minden esetben.

ELŐNYT JELENT:

Hasonló pozícióban szerzett tapasztalat.

ÁLLÁS, MUNKA TERÜLETE(I):

- Szakmunka
- Szakács

JELENTKEZÉS:

karrier@zsidai.com

