Стажировка для поваров в ресторане Principle

Какие задачи выполнять?

Обязанности:

- Изготовление салатов и горячих блюд по технологическим картам.
- Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Соблюдение технологических инструкций, рецептур.
- Изготовление полуфабрикатов по технологическим картам

Условия стажировки:

- Успешному кандидату компания предлагает обговариваемый график работы.
- Внутрикорпоративное обучение и развитие, курс стажировки.
- Корпоративное питание.

Кандидату, успешно прошедшему стажировку, шефповар предложит работу в ресторане

Какие навыки требуются? Рабочий стаж не требуется, мы всему научим!

С уважением, pecтopaн Principle.

Контактный телефон: 8-982-982-77-51, Алена Сергеевна