



BEEFSTROGANOFF GRILL

— это не просто ресторан, а настоящая кулинарная мастерская для тех, кто ценит качественное мясо и уникальную атмосферу!

Мы уже 12 лет радуем гостей самым большим выбором стейков в Екатеринбурге, авторскими блюдами, изысканными десертами и более 120 сортами вина.

Наша команда — это настоящие профессионалы, которые гордятся тем, что создают для наших гостей лучшие кулинарные впечатления.

#ПОВАР

ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

КОГО МЫ ИЩЕМ?

Если вы энергичны, ответственны, внимательны, умеете договариваться и работать с людьми - мы ждем именно Вас!

Опыт работы в общепите будет вашим преимуществом.

МЫ ЖДЕМ, ЧТО ВЫ:

- Имеете опыт работы на аналогичной должности обязателен;
- Профильное образование - как преимущество;
- Знание санитарных норм;
- Наличие санитарной книжки или готовность её оформить.

ЗАДАЧИ:

- Приготовление, оформление и выдача блюд согласно ТТК;
- Соблюдение чистоты на рабочем месте, правил хранения сырья и готовой продукции;
- Соблюдение в своей работе простых и понятных стандартов производства и санитарных норм.

ЧТО МЫ ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ?

- Высокая и своевременная заработная плата (оклад 57.000р на руки + премия от 8.000р при выполнении плана);
- Удобный график работы 2/2 с 10:00 до 23:30 (пт, сб до 01:30);
- Комфортные условия труда и новое оборудование;
- Бесплатный развоз до дома после каждой смены, прохождение медосмотра, вкусное льготное цеховое питание, система наставничества;
- Повышение знаний и умений. Мы проводим ежедневное обучение, дегустации, кросс-тренинги;

**НЕ УПУСТИ ШАНС СТАТЬ ЧАСТЬЮ
КОМАНДЫ «BEEFSTROGANOFF GRILL»**

Оставьте заявку в разделе «Вакансии» и мы обязательно свяжемся с Вами!

[Оставить заявку](#)