

ОПИС НА РАБОТНО МЕСТО

Одговорно лице за сендвич бар - (sandwich bar)

РЕЗИМЕ

Надгледува, координира и учествува во активностите на персоналот ангажиран во подготовка и услуга на храна за гости или вработени.

ОРГАНИЗАЦИОНА ПОВРЗАНОСТ

- Учествува во подготовка на листата за нарачки и залихи со помош на шефот на кујна.
- Соработува тесно со одговорното лице на Salad Bar.

ОБВРСКИ И ОДГОВОРНОСТИ

- Свежите состојки треба да се искористат, додека производите кои не се свежи треба да се отстранат од употреба, а шефот на кујна треба да биде информиран за видот и количината на состојката.
- Обезбедува услугата на храната да биде на соодветно ниво, и во поглед на чистота и квалитет.
- Се грижи за жалбите и известува до супервизорот.
- Ги верификува набавките на храна преку дефинирање на квалитет и количина на свежите производи.
- Може да го замени одговорното лице на Salad Bar, во негово/нејзино отсуство.
- Во тесна соработка со целиот тим, се грижи за квалитетот, стандардот, и навременоста за секоја нарачка.
- Го проверува дневното мени, извршувањето на нарачките и прогнозите за да утврди вид и количина на подготвените производи
- Во тесна соработка со целиот тим, се грижи за квалитетот, стандардот, и навременоста за секоја нарачка.

Идеалните кандидати треба да поседуваат силни организациски вештини.

Комуникативност, љубезност, професионалност и тимска работа се приоритети.

Предност се дава на претходно знаење и работно искуство во слични улоги.

Секако отворени сме за соработка и со кандидати без искуство, **Green and Protein** ќе обезбеди обука за сите позиции.

Потребна флексибилност за работа во смени, и наутро и попладне.

Обезбедуваме флексибилно работно време за да се прилагодиме на различни распореди.

Во **Green & Protein**, нудиме конкурентни плати, професионална работна средина и можности за кариерен развој во меѓународно позната франшиза.

Заинтересираните кандидати се покануваат да го испратат своето CV со назнака:

„**Sandwich Bar**“ на vrabotuvanje.greenandprotein@gmail.com