

ОПИС НА РАБОТНО МЕСТО

ШЕФ НА КУЈНА (KITCHEN CHEF)

РЕЗИМЕ

Шефот на кујна во **Green&Protein** Скопје е одговорен за водење на кујнскиот тим и обезбедување и извршување на франшизното мени **Green&Protein** во согласност со стандардите на компанијата.

Готвачот мора да биде мотивиран, организиран и посветен на тимска работа, притоа одржувајќи највисоки нивоа на квалитет на храна, безбедност и хигиена.

ОРГАНИЗАЦИОНА ПОВРЗАНОСТ

Одговара директно пред менаџерот на ресторанот и соработува тесно со кујнскиот персонал и тимот за услуга.

ОБВРСКИ И ОДГОВОРНОСТИ

- Ги извршува и надгледува подготовките на јадењата според франшизните рецепти и стандарди на Green&Protein.
- Осигурува дека квалитетот, вкусот и презентацијата на храната ги исполнуваат барањата на компанијата.
- Го надгледува и мотивира кујнскиот персонал, поттикнувајќи тимска работа и ефикасност.
- Го следи и одржува нивото на залихи, обезбедувајќи користење свежи и висококвалитетни состојки.
- Обезбедува усогласеност со стандардите за безбедност на храната, хигиена и санитарни норми.
- Координира со тимот за услуга за да гарантира навремена и точна подготовка на храната.
- Го обучува и води новиот кујнски персонал за извршување на менито и процедурите во кујната.
- Се справува со тековни организациски тесни грла во кујната, проблеми со опрема или поплаки од потрошувачи, и известува до менаџментот.
- Показува флексибилност и подготвеност да асистира во секој сектор од кујната доколку е потребно, со цел зголемување на ефективност на целиот тим.

Предност имаат кандидатите со претходно работно искуство во менаџирање на кујна на ресторан / ресторан за здрава храна

Заинтересираните кандидати се покануваат да го испратат своето CV и мотивациско писмо со назнака: „**Kitchen Chef**“ на **vrabotuvanje.greenandprotein@gmail.com**

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.

- Одлични комуникациски вештини со клиенти се неопходни.
- Задолжително е основно познавање на англискиот јазик.
- Познавање на дополнителни јазици ќе се смета за предност.
- 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.