

VIRĖJAS (-A)

1350-1650 €/mėn (bruto)



TAVO ATSAKOMYBĖS PAS MUS:

- Maisto gaminimas pagal patvirtintas technologines korteles – užtikrinant kokybę, skonį ir estetišką pateikimą švediško stalo principu;
- Patiekalų ruošimas ir pateikimas, taip pat maitinimo salių priežiūra;
- Naujų patiekalų kūrimas – prisidedant prie meniu tobulinimo ir kulinarinių idėjų įgyvendinimo.

TIKIMĖS IŠ TAVĖS:

- Profesinio arba aukštesniojo išsilavinimo, baigus virėjo mokymo programą;
- Gebėjimo sparčiai ir efektyviai dirbti intensyviu metu, esant dideliame klientų srautui;
- Sugebėjimo tiksliai laikytis patvirtintų technologinių kortelių ir receptūrų, užtikrinant patiekalų kokybę bei nuoseklumą;
- Puikių komandinio darbo įgūdžių – gebėjimo bendradarbiauti, palaikyti pozityvią atmosferą ir prisidėti prie sklandaus virtuvės darbo.

MES JUMS SIŪLOME:

- Sveikatinimo programą – poilsis, rehabilitacija ir nuolaidos darbuotojams;
- Nemokamus baseinų ir pirčių apsilankymus kurortuose;
- Dalinę kelionės į/iš darbo išlaidų kompensaciją;
- Specialius partnerių pasiūlymus ir nuolaidas;
- Įmonės rūpestį svarbiausiais gyvenimo įvykiais (vestuvės, vaiko gimimas, netektis);
- Premijas už rekomenduotus kolegas.