

Повар

Вакансия действительна с
27.08.2026 по 27.09.2026

Повар заготовщик

Проживание и питание

РАБОТОДАТЕЛЬ

Товарищество с ограниченной
ответственностью "Ridder Resort
Hotel"

Оплата труда	от 300 000 тенге
Условия	полный рабочий день, сезонная работа, нормальные условия труда
Количество вакансий	1

ИНФОРМАЦИЯ О ВАКАНСИИ

Регион	Восточно-Казахстанская область / г. Риддер
Место работы	Шоссейная, 65
Должностные обязанности	Вакансия: Повар-заготовщик

В команду ресторана нашего комплекса требуется быстрый, аккуратный и ответственный Повар-заготовщик. Если вы любите порядок на кухне, умеете работать с технологическими картами и хотите стать важной частью отлаженного кулинарного процесса — мы ждем вас!

Ваши будущие обязанности:

- Первичная обработка продуктов: мытье, чистка и нарезка овощей, фруктов, зелени.
- Разделка мяса, птицы и рыбы, приготовление полуфабрикатов (фарши, бульоны, соусы, маринады) в строгом соответствии с технологическими картами (ТТК).
- Фасовка, маркировка и правильное распределение заготовок по холодильным и морозильным камерам с соблюдением принципа ротации (FIFO) и товарного соседства.
- Контроль качества и сроков годности поступающего сырья и готовых полуфабрикатов.
- Поддержание идеальной чистоты на рабочем месте, соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности.

Требования к кандидату:

- Опыт работы поваром-заготовщиком или помощником повара (желательно от 1 года).
- Знание санитарных норм (СанПиН), правил хранения продуктов и сроков реализации.
- Высокая скорость работы без потери качества, аккуратность и физическая выносливость.
- Наличие действующей медицинской книжки (или готовность ее оперативно оформить).

- Умение работать в команде и четко выполнять поручения шеф-повара и су-шефа.

Условия работы:

- **График работы:** 5/2.
- **Заработная плата:** Обсуждается индивидуально по итогам собеседования.
- **Питание:** Предоставляется бесплатное трехразовое питание за счет заведения.
- **Проживание:** Для иногородних кандидатов предоставляется комфортное жилье на территории комплекса.
- Стабильная работа в дружном коллективе и на профессионально оборудованной кухне.

ТРЕБОВАНИЯ К СОИСКАТЕЛЮ

Стаж по специальности	2 года
Уровень образования	послесреднее

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ

- Приготовление дрожжевого и пресного теста
- Приготовление отделочных полуфабрикатов (сироп, крем, посыпка, украшение из мастики, шоколад, карамель, и т.д.)
- Приготовление полуфабрикатов из рыбы
- Изготовление мясных продуктов питания
- Изготовление пищевых продуктов

ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

- Доброжелательность
- Добропорядочность
- Бережливое производство
- Знание продукта
- Многозадачность

ИНФОРМАЦИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

Количество работников	60
Контактное лицо	Осинина Оксана Сергеевна
Регион предприятия	Восточно-Казахстанская область / г. Риддер
Адрес предприятия	Шоссейная көшесі 65