

Шеф-повар

Вакансия действительна с
11.09.2026 по 25.09.2026

Шеф-повар

Проживание и питание

РАБОТОДАТЕЛЬ ИП Donuts Factory	Оплата труда	от 250 000 до 300 000 тенге
	Условия	полный рабочий день, постоянная работа, нормальные условия труда
	Количество вакансий	1

ИНФОРМАЦИЯ О ВАКАНСИИ

Регион	г. Астана / район Алматы
Место работы	Тәуелсіздік 49/5
Должностные обязанности	• Обязанности: чем занимается шеф-повар, кроме готовки (составление меню, управление командой, контроль закупок). • Обучение: где учиться этой профессии и какие навыки нужны. • Карьера: как пройти путь от помощника повара до шефа. • Зарплата: сколько зарабатывают мастера кухни.

ТРЕБОВАНИЯ К СОИСКАТЕЛЮ

Стаж по специальности	3 года
Уровень образования	высшее

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ

- Производство кондитерских изделий
- Разработка и утверждение новых рецептов
- Изготовление пищевых продуктов
- Обеспечение поваров необходимыми трудовыми и материальными ресурсами
- Организация производственного процесса кухни ресторана отеля
- Организация работы бригады поваров
- Повышение уровня квалификации поваров отеля

ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

- Адаптивность

- Ответственность
- Гибкость мышления
- Дисциплинированность
- Аккуратность
- Аналитическое мышление
- Вежливость
- Выносливость и усердие
- Мотивированность
- Добропорядочность
- Бережливое производство
- Знание продукта
- Логическое рассуждение
- Инициативность
- Лидерство
- Многозадачность

ИНФОРМАЦИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

Количество работников	1
Сведения о предприятии	Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий недлительного хранения, Деятельность ресторанов и предоставление услуг по доставке продуктов питания, за исключением деятельности объектов, находящихся на придорожной полосе, Прочая розничная торговля продуктами питания в специализированных магазинах, являющихся торговыми объектами, с торговой площадью менее 2000 кв.м
Контактное лицо	МАМЫТ МӘДИЛАН СЕРІКҰЛЫ
Регион предприятия	г. Астана / район Алматы
Адрес предприятия	МИКРОРАЙОН Аль-Фараби Ілияс Жанс