

VIRĖJAS (-A)

1220-1640 €/mėn (bruto)



KĄ VEIKSI KOMANDOJE?

- Gaminsi maistą pagal patvirtintas technologines korteles, užtikrindamas (-a) kokybę, puikų skonį ir estetišką pateikimą;
- Ruoši ir pateiksi patiekalus, taip pat rūpinsiesi maitinimo salių priežiūra;
- Kursi naujus patiekalus ir prisidėsi prie meniu tobulinimo bei kulinarinių idėjų įgyvendinimo.

KO 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.