

## повар горячего цеха должностная инструкция



Загрузок: 2867

Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★

Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет



196

Нравится

100

Твитнуть

g+1

50

95



161 комментариев

В



**Саша**

Благодарочка за все!

1 минуту назад



**Ангелина**

Побольше бы таких сайтов.

1 минуту назад



**Гриша**

Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!

1 минуту назад



**Марина**

Всем советую, качает быстро.

1 минуту назад



**Леша**

не поверил глазам, есть все. спасибо!

1 минуту назад



**Оксана**

Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.

1 минуту назад

Требования к опыту и квалификации: Повар горячего цеха относится к категории специалистов ; На должность повара горячего цеха назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование без предъявления к опыту работы или среднее специальное образование и стаж работы от 1 года ; Знание рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья... Участие в Субботней школе кадровика — это возможность получить максимум необходимой информации по трудовому законодательству, кадровому делопроизводству, социальному страхованию и по изменениям, произошедшим в этих областях. Занятия не отнимают рабочее время, они проходят по субботам (всего семь учебных дней). До 20 августа — цена 28 000 руб. Ресторан бокончино. В ближайшее время на сайте появятся должностные обязанности и должностные инструкции профессии повар горячего цеха. Спрегаль - инструкция по применению и описание препарата, отзывы о препарате спрегаль - спрегаль аэрозоль - самая полная информация на . Обычно в маленьких заведениях работает в горячем цехе один специалист, в больших ресторанах работают несколько поваров, каждый из которых. Тренинги для менеджеров по продажам Семинары для управляющих общепитом Должность: повар. Предприятие: Мужчина или женщина 23-45 лет. Образование - не ниже средне-специального. Хороший специалист (опыт работы не менее 1,5 лет). Чистоплотный. Стрессоустойчивый. Неконфликтный. Общая цель должности: Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом ... Должностные обязанности повара зависят от величины и профиля компании: одно дело разогревать сосиски в тесте и самому их продавать, и совсем другое – работать на кухне высококлассного ресторана. Поэтому в образце должностной инструкции повара нередко ставится уточнение – например, «повар гостиницы» или «повар 2-го разряда». Мы постарались сделать достаточно универсальную должностную инструкцию повара, которую вы сможете адаптировать под свою компанию. Поиск работы поваром горячего цеха в Санкт-Петербурге. 121 вакансия Повара горячего цеха с зарплатой до 50000 рублей Поиск работы поваром горячего цеха. 320 вакансий Повара горячего цеха с зарплатой до 48350 рублей ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПОИСКОМ НА ФОРУМЕ! Уважаемые форумчане, перед созданием тем, пользуйтесь, пожалуйста, поиском. На большинство вопросов ответы уже даны. Пожалуйста, будьте вежливы. Наш с Вами форум - для приятного профессионального общения, сотрудничества и взаимопомощи. "Давайте жить дружно!" (с). Для форумчан, имеющих статусы "V.I.P" и "Заслуженный", действуют оптовые цены на нашу книжную продукцию. Спасибо за активное участие в жизни форума и помощь кадровикам. Должностная инструкция повара мясного цеха. Также на нашем сайте вы можете скачать более 1300 образцов текстов должностных инструкций для всех профессий.