

Hlavní kuchař/kuchařka ve školní jídelně

Náplň práce

- organizuje přípravu a výdej jídel ve školní jídelně
- nese odpovědnost za kvalitu připravených jídel
- ve spolupráci s vedoucí školní jídelny sestavuje jídelní lístek
- podílí se na tvorbě nových jídel a jejich normování, vytváří nové receptury

Požadavky

- SŠ vzdělání s výučním listem nebo maturitou v oboru požadované práce
- praxe v oboru (praxe ve vedoucí pozici výhodou)
- zdravotní způsobilost, zdravotní průkaz
- trestní bezúhonnost
- znalost systému HACCP, znalost legislativy a standardů v potravinářské oblasti
- aktivní zájem o tradiční i moderní gastronomii
- schopnost týmové práce, samostatnost, zodpovědnost, zvládání stresových situací
- znalost práce na PC, MS Office

Nabízíme

- nástup od 1. 1. 2022
- práce na plný úvazek
- pracovní smlouva na 1 rok s možností prodloužení (resp. změnou na dobu neurčitou)
- pracovní doba: po – pá, dopolední směna (6:00 – 14:30)
- 6. platová třída podle nařízení vlády č. 341/2017 Sb.
(15 770 – 22 990 Kč, možnost osobního ohodnocení a mimořádných odměn)
- 5 týdnů dovolené
- příspěvky FKSP (kultura, sport)

Kontakt

Zájemci se mohou hlásit u ředitele školy Mgr. Martina Paclíka

- zasláním životopisu na e-mail reditel@gyza.cz
- telefonicky (08:00 – 15:30hod.) na čísle 583 416 380
- osobně na adrese Gymnázium, Zábřeh, náměstí Osvobození 20