

# PRACA SEZONOWA NAD MORZEM

## SZEF KUCHNI

Miejsce pracy: Ośrodek Wczasowy „Bałtyk” w Jarosławcu

### Zadania:

- przygotowywanie posiłków (śniadania - bufet szwedzki oraz obiadowe kolacje - posiłek porcjowany)
- sporządzanie listy zamówień dot. przygotowywanych posiłków
- zachowanie estetyki wydawanych dań
- zachowanie czystości stanowiska pracy
- współpraca z pozostałym personelem gastronomi

### Wymagania:

- mile widziane doświadczenie w pracy związanej z gastronomiczną obsługą klienta
- umiejętność organizacji pracy w kuchni i zarządzanie personelem kuchni
- umiejętność pracy w zespole
- komunikatywność
- wysoka kultura osobista
- aktualna książeczka do celów sanitarno – epidemiologicznych

### Oferujemy:

- umowę zlecenie - czerwiec-wrzesień
- atrakcyjne wynagrodzenie
- zakwaterowanie oraz wyżywienie
- praca w miłej i przyjaznej atmosferze

CV prosimy przesyłać na adres mailowy : [biuro@owbaltyk.com](mailto:biuro@owbaltyk.com)

w razie pytań prosimy o kontakt pod numerem tel : 519 188 530

Prosimy o zawarcie w CV klauzuli:”Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w mojej ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji prowadzonego przez Ośrodek Wczasowy “Bałtyk” zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz. U. z 2016r., poz.922)”.