



UP HOTEL
BUDAPEST

Újonnan nyílt, 6. kerületi 4 csillagos szálloda bővülő csapatába keresi új kollégáját **Szakács** pozícióra, **8 órás** munkarendbe.

Munkafeladatok

- Felépíti a reggeli büféasztalt és ügyel a tisztaságra.
- Felszolgálati idő alatt utántölti a büfét.
- Minden reggeli hideg és meleg ételt elkészít megfelelő minőségben és a létszám szerinti mennyiségben a büféasztalra.
- Elkészíti a szobaszervíz rendeléseket, bekészítéseket, személyzeti ételeket, rendezvények ételeit.
- Felkészül a napi menutrend szerint az a' la carte ebédre és vacsorára, valamint a délutáni Afternoon Delight-ra.
- Elkészíti a kiírás szerinti ételeket, a napi ajánlatot a kijelölt anyaghányad és a technológiai előírásoknak megfelelően. Az elkészített ételek mennyiségét, minőségét folyamatosan figyelemmel kíséri.
- A rendezvény kiírás alapján időben felkészül és előkészíti a rendezvények megrendelt ételeit, időben frissíti a kávészüneteket.
- Nappal folyamatosan kiszolgálja a szobaszervíz igényeit, este pedig felkészítve hagyja a szobaszervíz menü alapján a konyhát, az éjszakai rendelések hiánytalan kiszolgálása érdekében.
- A vacsora után a büféasztalt a reggelihez letisztítva, rendben hagyva készíti elő.
- A szavatossági időket szigorúan betartja.
- Az ételek minőségi elkészítése a HACCP rendszer szigorú betartása mellett.

Képzettségek, elvárások

- A pozíció betöltéséhez szakirányú végzettség szükséges
- Példamutató, etikus magatartás
- Vendég- és színvonalközpontúság
- Kitűnő szervezőkészség, határozottság, következetesség
- Kezdeményezőkézség, fogékonyság az új módszerek, eljárások iránt
- Korrekt, jó munkatársi kapcsolat, hatékony, problémamegoldó együttműködés a szálloda vezetőivel

Önéletrajzaikat kérjük, hogy a hr@uphotelbudapest.com e-mail címre küldjék el, a tárgyban megjelölve, mely pozícióra jelentkeznek!