

### Требования к кандидатам на должность пекаря

Соответствие данным требованиям оценивается во время собеседования.  
Оценка является основанием решения о допуске к стажировке.

1	Гражданство РФ или разрешение на работу от УФМС	
2	Возраст от 18 до 35	
3	Есть санитарная книжка	
4	Нет судимостей	
5	Приятный внешний вид:	
	<input type="checkbox"/> Выглядит опрятно	
	<input type="checkbox"/> Чистые руки, ногти без вызывающего маникюра, волосы	
	<input type="checkbox"/> Отсутствует неприятный запах	
6	Готов работать по заявленному графику	
7	Нет вредных привычек: курение, алкоголь	
8	Профессиональные навыки:	
	<input type="checkbox"/> Знать ассортимент мучных кондитерских, булочных и мучных кулинарных изделий из различных видов теста, режимы и продолжительность выпечки;	
	<input type="checkbox"/> Знать правила формовки изделий из различных видов теста, уметь определять готовность тестовых заготовок при выпечке и оценивать качество выпеченных изделий, факторы которые влияют на выпекание.	
	<input type="checkbox"/> Знать способы подготовки посуды и инвентаря для выпечки и правила ухода за ней.	
	<input type="checkbox"/> Знать принципы работы и правила эксплуатации теплового оборудования, используемого при выпечке мучных кондитерских и булочных, мучных кулинарных изделий.	
9	Имеете опыт работы на предприятиях общественного питания	
10	Знает основные правила СанПин	

### Основные вопросы при собеседовании

1. Где проживаете (фактически и по прописке).
2. Ваше семейное положение.
3. Дети (какого возраста).
4. Есть ли у Вас санитарная книжка. Если нет, готовы ли Вы сделать ее в короткие сроки за свой счет.
5. Есть ли у Вас военный билет/приписное свидетельство (для молодых людей).
6. Расскажите о трех предыдущих местах работы: организация, должность, период работы.
7. Почему Вы ушли с последнего места работы.
8. Как проходила Ваша рабочая смена/Ваш рабочий день.
9. Работали вы со стандартами?
10. Опишите свой уровень владения техникой: программа Viber, стандартный фронт.

11. Чем Вас привлекает должность пекаря
12. Как представляете обязанности пекаря на рабочей смене (основные блоки).
13. Что Вы ожидаете получить от работы в нашей Компании:
  - Деньги.
  - Опыт.
  - Карьера.
14. На какую зарплату рассчитываете (Озвучиваем возможные графики работы).
15. Готовы ли Вы работать по заявленному графику.
16. По каким причинам Вы можете не выйти на работу, опоздать.

**Расскажите об этапах прохождения стажировки** (ежесменное домашнее задание, оформление сан. книжки, большой объем информации и т.д.).

17. Готовы ли Вы изучить такой объем информации.
18. Какие сложности у Вас могут при этом возникнуть.
19. Когда Вы готовы приступить к работе.
20. Вам есть, что еще добавить о своей кандидатуре.

#### Кейсы

1. Как отличить тесто пирожковое от сдобного?
2. Хлеб перестоял в растойке, что с ним делаем дальше?
3. Изделия подгорели в конвекционной пеки- что делаем с ними дальше?
4. В пекарне отключили воду. Ваши действия как пекаря.
5. Для чего нужны стандарты компании? Какие последствия невыполнения стандартов компании могут быть?