MOLOKO
lounge bar

Портрет кандидата

на должность повара-универсала

Повар-универсал — это сотрудник, от профессиональных навыков которого напрямую зависит качество блюд и впечатление гостей. В обязанности повара входит приготовление блюд, соблюдение санитарных норм и правил хранения продуктов, поддержание порядка на рабочем месте и взаимодействие с командой кухни. В MOLOKO мы ищем увлеченных профессионалов, которые готовят с душой и разделяют наши стандарты качества.

Личностные качества кандидата

- **Ответственность и дисциплина**

Повар понимает, что каждый ингредиент, каждая минута на кухне влияют на итоговый результат. Он строго соблюдает рецептуры, сроки годности продуктов, правила хранения и санитарные требования.

- **Стрессоустойчивость и умение работать в часы высокой загруженности**

Всегда сохраняет спокойствие, не теряет концентрацию и успевает готовить качественно даже при большом потоке заказов.

- **Умение работать в команде**

На кухне важна слаженность, поэтому нам важно, чтобы сотрудник был готов прийти на помощь, подменить и поддержать, он не создает конфликты и работает на общий результат.

- **Внимание к деталям и аккуратность**

Подача блюда, чистота на рабочем месте, правильная маркировка продуктов - мелочей не бывает. Повар следит за каждой деталью.

- **Любовь к своему делу**

Настоящий повар готовит с уважением к продукту и гостю. Он гордится своей работой и стремится сделать каждое блюдо безупречным.

Функциональные обязанности и зона ответственности

1. Приготовление блюд

- Готовить блюда согласно меню и технологическим картам, соблюдая рецептуру, вес и стандарты подачи.
- Участвовать в приготовлении заготовок, соусов, полуфабрикатов.
- Контролировать процесс термической обработки, внешний вид и вкус готовых блюд.

2. Контроль качества и свежести продуктов

- Проверять качество поступающих продуктов, при необходимости информировать су-шефа о несоответствиях.
- Следить за сроками годности и правильной маркировкой готовой продукции и полуфабрикатов.
- Обеспечивать товарное соседство и правильное хранение продуктов в холодильниках.

3. Соблюдение санитарных норм и стандартов

- Поддерживать чистоту на рабочем месте в течение смены.
- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования СанПиН.
- Участвовать в уборке кухни, мытье инвентаря, обработке разделочных досок и ножей.

4. Взаимодействие с командой

- Коммуницировать с су-шефом и коллегами по кухне.
- Помогать новым сотрудникам осваивать процессы и стандарты.
- Информировать руководство о неисправностях оборудования, нехватке продуктов или других проблемах.

Ключевые навыки и знания

- Непосредственные руководители: Шеф-повар Управляющей компании, су-шеф
- Внутреннее взаимодействие: Повара, администраторы, бармены, сотрудники склада (при получении продуктов).

Критерии успеха (KPI)

- Стабильно высокое качество блюд, отсутствие возвратов и жалоб от гостей.
- Соблюдение технологических карт и стандартов подачи.
- Выполнение плана по себестоимости и минимизация списаний.
- Своевременное выполнение заказов, отсутствие задержек .
- Чистота и порядок на рабочем месте в течение всей смены.
- Соблюдение санитарных норм и правил хранения.
- Конструктивное взаимодействие с командой, отсутствие конфликтов.