

OBOWIĄZKI

Organizacja procesu żywienia Gości ośrodka w oparciu o obowiązujące przepisy i normy;
Samodzielne sporządzanie gorących i zimnych potraw mięsnych, rybnych, jarzynowych, mącznych oraz przekąsek;
Nadzór nad przygotowywaniem potraw w zakresie zgodności z kartą kalkulacyjną, gramaturą i estetyką podania;
Znajomość przepisów HACCP;

WYMAGANIA

Doświadczenie na w/w stanowisku lub pokrewnym;
Dokładność i sumienność w wykonywaniu powierzonych zadań;
Dyspozycyjność i umiejętność pracy pod presją czasu;
Aktualna książeczka zdrowia;

OFERUJEMY

Zatrudnienie na umowę o pracę od 20.03.2026 r. stawka miesięczna 5000,00 zł
Brutto
Terminową wypłatę wynagrodzenia;
Wsparcie merytoryczne w przygotowaniu do pracy;
Możliwość udziału w dedykowanych szkoleniach

WYMAGANIA FORMALNE

Zainteresowane osoby zapraszamy do kontaktu email pod adresem m.gurgacz@rewita.pl oraz przesłanie CV z klauzulą o ochronie danych osobowych,, tel 13 134701120. Z wybranymi osobami będzie przeprowadzona rozmowa rekrutacyjna.
Klauzula RODO: <https://amwrewita.wa.profitroom.com/rodo/klauzula-informacyjna-rekrutacja>

