



РАСПИСУЈЕМО ОГЛАС ЗА ПОЗИЦИЈУ ШЕФ ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ

(Београд)

НУДИМО:

- Перспективан посао са могућношћу напредовања
- Флексибилно радно време, осмочасовно у 3 смене
- Сталан и сигуран посао у најуспешнијем ланцу пекара у Београду
- Редовну и стимулативну зараду (плату од 150.000,-)
- Могућност остваривања бонуса
- Позитивно окружење и атмосферу у којој се промовише креативност и професионализам

ПРОФИЛ КАНДИДАТА:

- Пожељно средња угоститељска школа
- Минимум 3 године искуства на позицији посластичара
- Развијене социјалне вештине, рад под притиском, тимски дух

ЗАДАТАК РАДНОГ МЕСТА:

- Организовање, вођење и контрола свих фаза производње торти, колача и осталих десерта
- Примање радних налога од пословође погона за израду посластичарских производа и полупроизвода

- Производња посластичарских производа у складу са утврђеним нормативима
- Евидентирање утрошених сировина и произведених количина готових производа и полупроизвода
- Развој нових посластичарских производа на захтев директора сектора
- Врши пописе сировина и готових производа
- Искористите могућност да максимално развијете и искористите своје потенцијале радећи у најсавременијем пословном окружењу.