



VIRTUVĖS DARBININKUI (-EI)

Virtuvės darbininko darbo pobūdis:

- ✓ Padėti virėjui ruošti patiekalus ir kulinarijos gaminius pagal nustatytas technologijas;
- ✓ Atlikti pirminį maisto žaliavų (daržovių, paukštienos, žuvies ir kt.) paruošimą;
- ✓ Skusti, valyti ir ruošti bulves, morkas, burokėlius bei kitas daržoves;
- ✓ Pjaustyti žalius ir virtus produktus, laikantis maisto saugos reikalavimų (naudojant atitinkamai pažymėtas pjaustymo lenteles);
- ✓ Prižiūrėti ir tvarkingai laikyti virtuvės inventorių (puodus, keptuves, skardas, plautuves, vonias);
- ✓ Prižiūrėti virtuvės šaldytuvus, laiku juos valyti ir atitirpinti;
- ✓ Plauti, tvarkyti ir paruošti sandėliavimui indus, įrankius bei kitą maisto gaminimo inventorių.

Reikalavimai:

- ✓ Ne žemesnis kaip profesinis išsilavinimas;
- ✓ Galiojantis privalomųjų higienos įgūdžių mokymo pažymėjimas;
- ✓ Teisėto darbo su vaikais kodas (QR kodas);
- ✓ Sąžiningumas, atsakingumas, kruopštumas, kantrybė;
- ✓ Gebėjimas dirbti komandoje.

Mes Jums siūlome:

- ✓ Visas socialines garantijas;
- ✓ Draugišką kolektyvą ir laiku mokamą atlyginimą;
- ✓ Nemokamą automobilio parkavimą sanatorijos stovėjimo aikštelėje.

Atlyginimas:

- ✓ 1214 €/mėn. – koeficientas 1,17, neatskaičius mokesčių. Atlyginimo dydis ir priedai priklausys nuo turimų kompetencijų, patirties bei gerų darbo rezultatų.