

A Patak Vendéglő bővülő csapatába

## **SZAKÁCS**

munkatársunkat keresünk azonnali kezdéssel, hosszútávra.

### **Főbb feladatok:**

- nyersanyagok előkészítése, feldolgozása
- a' la carte éttermünk, szállodai büféasztal (reggeli, vacsora), valamint csoportos rendezvények (ebéd, kávészünet, vacsora) részére ételek elkészítése és tálalása
- HACCP előírások ismerete és betartása
- rend, tisztaság fenntartása

### **Elvárások:**

- szakirányú végzettség, szakmai tapasztalat
- önálló, minőségi munkavégzés
- megbízhatóság, pontosság
- igényesség saját magával és környezetével szemben
- terhelhetőség, rugalmasság
- kreativitás, csapatszellem
- szakma iránti nagyfokú elhivatottság

### **Előny:**

- a' la carte- és szálloda éttermi tapasztalat
- agilitás

### **Amit kínálunk:**

- modern konyha és munkakörnyezet
- korrekt bérezés
- kiszámítható, rugalmas beosztás
- fiatalos, lelkes, komoly szakmai múlttal rendelkező csapat
- fejlődési lehetőség
- bejelentett, hosszú távú, stabil munkalehetőség

### **Jelentkezés módja:**

- fényképes, magyar nyelvű önéletrajz megküldése
- próbanap vállalása

### **Kontakt személy:**

Gilyán László +36 30 619 1733  
[vendeglatas@patakhotel.hu](mailto:vendeglatas@patakhotel.hu)