

Здравствуйте.

Первый пограничный кадетский корпус ФСБ России проводит работу по поиску кандидатов на имеющиеся вакантные должности. Просим рассмотреть наши предложения и в случае заинтересованности связаться с нами.

Тел. для связи 89129648625 Мария Владимировна.

Информация о вакансиях

1. Повар: военная (1 чел.) должность с профильным образованием. Обязанности: приготовление пищи в соответствии с меню-раскладкой, раздача пищи. Ассортимент реализуемых блюд – обычный, для предприятий общественного питания. Опыт работы – желателен. Имеется возможность обучения и повышения квалификации по профилю деятельности в ведомственных учреждениях. Работа на постоянной основе. График работы посменный (смена: с 9.00 до 20.00 – 1-й день, с 6.00 – до 16.00 – 2-й день). Столовая оснащена всем необходимым новейшим технологическим оборудованием. Персонал столовой – дружный, имеет высокую соответствующую квалификацию.

2. Ответственный исполнитель: военная должность (1 чел.).

Обязанности: ведение учета движения продовольствия и питающихся. Работа с поставщиками по заказам продовольствия, срокам его поставки, правильности оформления документации. Сверка с отделением кадров по количеству питающихся. Оформление накладных на выдачу продовольствия. Контроль за исполнением государственных контрактов. Оформление отчетно-заявочной документации для отправки в довольствующий орган. Подготовка технических заданий для закупки продовольствия. Имеется возможность обучения и повышения квалификации по профилю деятельности в ведомственных учреждениях. Работа на постоянной основе 5 дней в неделю.

Преимущества работы поваром и ответственным исполнителем.

Отпуск – от 30 суток, с последующим прибавлением количества суток за выслугу лет, предоставляется в любое время года, преимущественно летом. Также имеется возможность получения военной ипотеки. Денежное довольствие – от 40000 руб. По мере увеличения выслуги лет, денежное довольствие увеличивается. На постоянной основе предоставляется бесплатное медицинское обслуживание, имеется возможность отдыха в ведомственных оздоровительных учреждениях. Учитываются все социальные гарантии и льготы.

Обязанности повара

1. Выполнять правила первичной и тепловой обработки продуктов, а также правила технологии приготовления пищи;
2. Уметь приготавливать вкусную и полноценную пищу, постоянно совершенствовать кулинарные знания, добиваясь повышения классной квалификации;
3. Выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
4. Производить выдачу готовой продукции в соответствии с фактическим выходом, равномерно распределяя ее по густоте и жирности;
5. Соблюдать правила личной гигиены, требования СанПиН (санитарно–эпидемиологические требования) для общеобразовательных учреждений и предприятий общественного питания, предъявляемые к работникам пищеблока;
6. Знать и строго выполнять требования правил по охране труда при работе на технологическом оборудовании, установленном в столовой Корпуса;
7. Постоянно совершенствовать свой профессиональный уровень;
8. производить закладку продуктов по массе и в определенной последовательности, учитывая продолжительность их варки;
9. Уметь производить расчет выхода массы порции, работать по технологическим картам для приготавливаемых блюд.