

Kierownik obiektu



Numer oferty: 2317
Data dodania: 2025-12-02
Data wygaśnięcia: 2026-05-14
Lokalizacja: Miechów | Małopolskie

Typ umowy: Umowa o pracę
Część etatu: Pełny etat
Wynagrodzenie: 7000 PLN gross

Opis

Impel Business Solutions Sp. z o.o., działając w imieniu swojego Klienta, prowadzi proces rekrutacji na stanowisko:

KIEROWNIK KUCHNI żywienia zbiorowego

Miejsce pracy: Miechów, ul. Szpitalna

Godziny pracy: 7:00–15:00, od poniedziałku do piątku

Opis stanowiska

Osoba zatrudniona na tym stanowisku będzie odpowiedzialna za kompleksowe zarządzanie usługą żywienia zbiorowego, koordynację pracy zespołu kuchni oraz nadzór nad jakością i zgodnością procesów z obowiązującymi normami i standardami.

Aplikacje prosimy przesyłać za pośrednictwem formularza kontaktowego.

Zapraszamy do udziału w procesie rekrutacyjnym.

Zakres obowiązków

- ✓ organizacja i nadzorowanie pracy zespołu kuchennego,
- ✓ kontrola jakości serwowanych potraw oraz efektywności kosztowej,
- ✓ zapewnienie przestrzegania przepisów sanitarnych, higienicznych i BHP,
- ✓ przygotowywanie i nadzór nad grafikami oraz rozliczeniami pracowniczymi,
- ✓ współpraca operacyjna z klientem oraz dietetykami,
- ✓ prowadzenie dokumentacji i raportów w formie elektronicznej.

Posiadane uprawnienia

- ✓ doświadczenie w zarządzaniu kuchnią żywienia zbiorowego,
- ✓ aktualna książeczka sanepidu lub gotowość do wyrobienia,

- ✓ znajomość norm sanitarnych i przepisów BHP,
- ✓ umiejętność organizacji pracy własnej i podległego personelu,
- ✓ preferowane wykształcenie wyższe (licencjat).

Oferujemy

- ✓ umowę zlecenie na okres próbny,
- ✓ umowę o pracę po okresie próbnym- pełny etat,
- ✓ system premiowy,
- ✓ gwarancję terminowej wypłaty wynagrodzenia (do 10. dnia każdego miesiąca),
- ✓ stabilne, długofalowe warunki współpracy,
- ✓ wsparcie przełożonego na etapie wdrożenia.

Benefity

- ✓ Prywatna opieka medyczna
- ✓ Pakiety ubezpieczeniowe
- ✓ Dofinansowanie do zajęć sportowych (karta Multisport)

Kontakt:

Wygenerowano: 2025-12-16 06:20