

Inzerát: KUCHAR/KA ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ

Firma: ZÁMEK KŘTINY

Pracovní poměr: práce na plný úvazek

Smluvní vztah: pracovní smlouva HPP

Vzdělání: vyučení v oboru – SOU obor gastronomie, pohostinství, doložení adekvátní praxe minimálně 1 rok.

Kdo jsme?

- Kvalita, přátelské, malebné prostředí rodinného hotelu se silným zázemím věhlasné univerzity je tím nejdůležitějším, proč nám hosté ze soukromého sektoru i firemní klientely zůstávají věrni a věří v naši stabilní kvalitu.

Jaké máme požadavky na ideálního kandidáta do závodní kuchyně?

- Hledáme na doplnění našeho menšího rodinného kolektivu člověka s kladným vztahem k vaření, který má především týmového a přátelského ducha a má i po letech praxe stále svoji práci rád/a, a podle toho i jeho výkon vypadá. Naším cílem je podílet na zvyšování gastronomické úrovně a renomé Zámku Křtiny. Kvalita a spokojenost hosta je pro nás prvořadá.
- Praxe ve větších provozech, jídelnách, zařízeních, závodních jídelnách výhodou
- Znalost vaření hotových jídel
- Znalost minutkové kuchyně výhodou
- Dodržování technologie přípravy, expedice pokrmů a zásad hospodárnosti na pracovišti
- Spolehlivost, poctivost, odolnost vůči stresu, kreativita

Co Vás čeká a nemine?

- Vedení menšího tříčlenného kolektivu – k ruce jako kuchař máte 2 pomocné síly
- Příprava teplých a studených pokrmů pro závodní stravování, denně expedice cca 150 jídel
- Zodpovědnost za dodržování hygienických norem, norem receptur pokrmů

Když si padneme do oka, pak Vám můžeme garantovat:

- Nástup od března 2026, možný i dříve dle dohody
- Férové jednání a dobrou partu
- Dlouhodobou spolupráci a solidní jistotu stálého příjmu v nejisté době
- 25 dní dovolené, 2 dny sick days
- Práce veskrze na jednosměnný provoz ranní směny, včetně 1 směny o víkendu měsíčně
- Stabilní fixní mzda pokrývá očekávaný výkon a odpovědnost role, dále zajímavé prémie (variabilní motivační složka s kvalitativní brzdou)
- Zvýhodněné stravování v hotelu
- Další benefity dle Kolektivní smlouvy

Pokud Vás tato nabídka zaujala, zašlete nám Váš strukturovaný životopis. Budeme Vás v nejbližší době kontaktovat.

Bližší informace podá: Bc. Andrea Hájková vedoucí Zámku Křtiny, M +420 722 986 819

andrea.hajkova@slpkrtiny.cz. Osobní pohovory budou probíhat za přítomnosti šéfkuchaře Zámku pana Petra Pačinka na základě předchozí smluvené schůzky.