



**Naziv delovnega mesta**

**KUHAR (22021) m/ž**

**Vaše naloge bodo:**

- samostojna priprava in kreiranje toplih in hladnih jedi
- vodenje evidence porabljenega materiala in prodajnih storitev
- skrb za kakovost in ustreznost hrane v skladu z veljavno zakonodajo
- skrb za red in čistočo v kuhinji
- deljenje hrane
- strežba hrane in pijač
- razvažanje živil in pijač

**Od kandidatov pričakujemo:**

- zaključena srednja gostinska šola – smer kuhar (IV. st. strokovnosti)
- zaželeno izkušnje z delom v gostinstvu oz. kuhinji
- občutek za red, čistočo in osebno urejenost
- občutek za organizacijo dela in pravilno časovno razporeditev
- zanesljivost, odgovornost, natančnost
- veselje in strast do kuhanja in pozitiven odnos do dela
- izmensko delo
- izpit B kategorije

**Izbranemu kandidatu nudimo:**

- zaposlitev za nedoločen čas (s poskusno dobo)
- redno in stimulatívno plačilo
- možnost napredovanja
- podporo izkušenih mentorjev
- dinamično delo v prijetnem kolektivu
- priložnost za strokovni in osebni razvoj
- delovni čas od 9.00 do 16.00
- ostale ugodnosti za zaposlene

Če želite postati del uspešnega slovenskega podjetja z več kot 65-letno tradicijo, pošljite svojo prošnjo na e-naslov [mateja.herak@talum.si](mailto:mateja.herak@talum.si) ali se prijavite [tukaj](#).

Vloge sprejemamo do **23. 6. 2022**.