Опорный Tigre **

работодатель

TECHNOSTAFF



Образовательная организация

✓ Практикориентированное обучение

туризм и сфера услуг

- ✓ Стажировка в УПК
- Чемпионаты профмастерства
- ✓ Дни карьеры, портфолио

Регион

- Выплаты молодым специалистам.
- Денежное поощрение победителей и призеров чемпионатов профмастерства
- Программы профессиональной
- 🗸 Ярмарки вакансий
- ✓ Профессиональное тестирование

18-20 лет

Студент/Выпускник

образование

Основное общее

Формирование профессионального

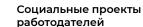
• заключение целевого договора.

Служба в армии

Требования:

• обучение по программе

«Профессионалитет»;



- ✓ Обучение, стажировки
- ✓ Бесплатное питание
- ✓ Скидки в спортклубы и салоны красоты
- ✓ Скидки на услуги компании



21-23 лет

Повар, помощник кондитера



Профессиональное обучение, среднее профессиональное образование



- повышение квалификации;
- участие в конкурсах профессионального мастерства;
- готовить несложные блюда;



24-26 лет

Старший повар, кондитер



Среднее профессиональное образование

Требования:

- опыт работы не менее 1 года в организациях питания;
- знание технологий приготовления блюд, напитков, кондитерских изделий;
- повышение квалификации;
- принимать и перерабатывать сырьё;



27-30 лет

Су-шеф, старший кондитер



Высшее образование

Требования:

- опыт работы в организациях питания;
- знание инструментов планирования и контроля деятельности подчиненных;
- организовывать текущую деятельность поваров, кондитеров



31-35 лет

Партнёры- работодатели

VLADIVOSTOK

Шеф-повар, Шеф-кондитер



Среднее профессиональное образование или высшее образование

Требования:

- опыт работы в организациях питания;
- знание экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности организаций питания;
- ответственность за результат;
- дополнительное обучение;
- организовывать производственный процесс;
- разрабатывать новые блюда;
- управлять текущей деятельностью кухни, кондитерского цеха.



36-40 лет

Бренд-шеф, бренд-шеф кондитер



Высшее образование

Требования:

- опыт работы в организациях питания;
- знание экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства;
- подготовки отчетности организаций питания;
- ответственность за результат;
- разрабатывать новые фирменные блюда;
- разрабатывать меню;
- управлять текущей деятельностью кухни, кондитерского цеха;
- управлять предприятием.



портфолио;





Средняя з/п



Средняя з/п 80-100 тыс. руб



Средняя з/п 150-170 тыс. руб. 💫



Средняя з/п **170-200** тыс. руб.























