



Medusa Restaurants, a.s.

Šéfkuchár pre MINT Pradiareň

Miesto výkonu práce

Svätoplukova 2a, 821 08 Bratislava-Ružinov, Slovensko

Dátum nástupu

Ihneď

Dátum pridania ponuky

24. 6. 2024 (aktualizácia 27. 6. 2024)

Druh pracovného pomeru

Pracovný pomer na neurčitý čas

Práca na živnosť

Mzda (v hrubom)

od 2 500 € do 3 000 € za mesiac

Počet voľných pracovných miest

1

Údaje o pracovnom mieste

Náplň práce

ČÍM NÁS URČITE OSLOVÍŠ?

- si prirodzený líder, máš schopnosť motivovať a riadiť tím kuchárov
- sleduješ nové trendy v gastronómii a modernej kuchyni a máš prehľad v receptúrach
- máš cit pre detail a si kreatívny pri varení jedáláka ťa pestrosť a rozmanitosť mediteránnej kuchyne s rôznymi fúziami
- oceniš prácu s čerstvými surovinami v otvorenej kuchyni nášho obľúbeného konceptu

Informácie o výberovom procese

MÁME O TEBA ZÁUJEM, TAKŽE:

ak sa presťahuješ kvôli našej pracovnej pozícii do Bratislavy, ponúkame nadštandardný príspevok na ubytovanie vo výške 600€

Pracovný režim

Jednozmenný pracovný režim

Ponúkané výhody

ČO TI PONÚKAME NAVYŠE?

- 50% zľava do všetkých našich reštaurácií a podnikov
- 35 % príspevok na MULTISPORT kartu - užívaj si športové aktivity, fitko, wellness a mnoho ďalších aktivít za výhodné ceny
- pracovná zmluva na dobu neurčitú ihneď pri nástupe
- podpora a zázemie najväčšej gastronomickej spoločnosti na Slovensku
- chceme rásť spoločne, a preto sme otvorení spätnej väzbe. Ak vieš, že sa dá niečo robiť lepšie, radi ťa vypočujeme a pomôžeme ti realizovať tvoj nápad
- obuvníkov syn u nás nechodí bosý - kvalitná a chutná zamestnanecká strava
- komfortné pracovné oblečenie a príspevok na ošatné či obuv je samozrejmosť
- bonus za odporúčenie kolegu počas letnej sezóny vo výške 350 € až 450 €
- spolupráca s ostrieľanými gastronomickými profesionálmi, ktorí ti s radosťou pomôžu a odovzdajú svoje skúsenosti

Požiadavky na zamestnanca

Požadované vzdelanie

- Nižšie stredné odborné vzdelanie
- Stredné odborné vzdelanie
- Úplné stredné odborné vzdelanie
- Úplné stredné všeobecné vzdelanie (gymnázium)
- Vyššie odborné vzdelanie
- Vysokoškolské vzdelanie prvého stupňa
- Vysokoškolské vzdelanie druhého stupňa

Ďalšie požiadavky

AKO SI ŤA PREDSTAVUJEME:

- máš skúsenosť s vedením väčšieho kuchárskeho tímu | riadením zamestnancov
- si komunikatívny, zodpovedný a nebojíš sa pozitívne motivovať svojich kolegov
- rád budeš súčasťou školenia a mentorovania kuchynského tímu

Údaje o zamestnávateľovi

Obchodné meno

Medusa Restaurants, a.s.

IČO

35849592

Adresa

Súťažná 3, 82108, Bratislava-Ružinov, Slovensko

Internetová stránka

<http://www.medusarestaurants.sk>

Charakteristika spoločnosti

Medusa verí, že gastro má budúcnosť. Hľadáme preto ľudí do nových podnikov, ktoré nastaví ešte vyšší štandard a naďalej budú posúvať úroveň gastru nielen na Slovensku. Naša sieť sa od roku 2003 stala lídrom pre celé odvetvie, čo sa prejavilo aj získaním prestížneho ocenenia Najzamestnávateľ roka 2021 - 1. miesto v kategórii Cestovný ruch, gastro a hotelierstvo. Medusa pôsobí na Slovensku, v Čechách a Rakúsku s viac ako 40 prevádzkami ako sú reštaurácie, bary, puby, trattórie, nočné kluby a kantíny. Disponuje aj vlastnou eventovou a cateringovou divíziou, vzdelávacím programom Medusa Academy a lojalitným systémom MedusaCard s viac ako 120.000 členmi. Otvárame nové podniky a nové stabilné pozície. Poď k nám, tešíme sa na teba.

Kontaktná osoba

HR Oddelenie

E-mail: [Poslať životopis](#)

Zdroj: worki.sk, **ID ponuky:** 2053083, **Klasifikácia zamestnaní (SK ISCO-08):** [3434000 Šéfkuchár](#),
Pracovná oblasť: [Gastronómia](#)