



Úklid/asistence ve škole vaření

Do malého týmu hledáme člověka pečlivého, komunikativního, poctivého, zodpovědného s velice dobrým a sympatickým vystupováním. **Výší úvazku výjdeme vstříc**, může se jednat o brigádu, částečný úvazek a nebo o plný úvazek na hlavní pracovní poměr, záleží na dohodě.

Nástup je možný ihned.

Základní informace o zaměstnavateli

Studio Divoká vařečka, Michal Barták, www.divoka-varecka.cz.

Pořádání kurzů vaření pro dospělé, mládež i děti, zajištění teambuildingů, firemních večírků apod.

Provozovna: Pekárenská 327/6, 602 00 Brno – Veveří.

Základní informace o nabízené pozici

Náplň práce: příprava na kurz - úklid provozovny, nachystání pomůcek, surovin apod., asistence na kurzu - udržování čisté provozovny v průběhu kurzu, mytí nádobí, asistence šéfkuchaři, apod., úklid provozovny po kurzu, žehlení aj.

Pracovní doba: úklidy jsou v souladu s chodem studia prováděny obvykle v následujících časech v závislosti na konání kurzu; směny si vybírá pracovník sám po dohodě s uklízacím týmem tak, aby byly vykryty všechny směny.

Přehled směn:

- odpolední směna ca 8,5 h (nachystání na kurz, asistence při kurzu): ca od 14 do 22,30 h,
- dopolední směna ca 6-7 h (úklid po kurzu): začátek dle vůle uklízacího nejdříve v 23 h v noci po skončení kurzu s koncem nejpozději ve 14 h následující den,
- víkendová dopolední směna ca 8,5 h (nachystání na kurz, asistence při kurzu): ca od 8,30 do 17 h,
- víkendová odpolední směna ca 6-7 h (úklid po kurzu): začátek dle vůle uklízacího nejdříve v 16 h po skončení kurzu.

Podmínka rozvržení směn:

- minimálně 2 odpolední směny za týden,
- minimálně 2 víkendové směny za měsíc.

Zbylé směny na dohodě s ostatními členy uklízacího týmu tak, aby došlo k pokrytí všech směn.

Mzda: 85 Kč čistého na hodinu, po zapracování zvýšení na 95 Kč čistého.

Výhody:

- o prázdninách a v období vánočních svátků a na začátku roku je naše studio zavřeno (tomu je také přizpůsobena pracovní doba - volno),
- variabilní pracovní doba v závislosti na datech konání kurzů a domluvy s ostatními členy týmu,
- možnost ochutnat a něco se přiučit z oblasti vaření.

Kontakt: Dana Soldánová, tel: 777 028 657, finance@divoka-varecka.cz