## **Από εταιρία τροφίμων ζητούνται 2 άτομα για την στελέχωση του Τμήματος Έτοιμων Γευμάτων (κουζίνα χωρίς σάλα) για την φετινή σεζόν (1 Μαίου 2020 έως 31 Οκτωβρίου 2020).**

Για την κουζίνα μας αναζητούμε άτομα που αγαπούν την μαγειρική τέχνη και συγκεκριμένα ενδιαφέρονται να αποκτήσουν εμπειρία στην προετοιμασία και στις απαιτήσεις των γευμάτων με βάση τα θαλασσινά και τα ψάρια. Σε συνεργασία με έμπειρους μάγειρες και χειριστές τροφίμων, αναπτύσσουμε ένα μενού κατάλληλο αλλά και πρακτικό για αυτή την ευαίσθητη κατηγορία τροφίμων: ψαριών και θαλασσινών.

Με στόχο την άριστη ποιότητα, την βέλτιστη θρεπτικότητα και την ύψιστη βιοασφάλεια, επιθυμούμε να συνεργαστούμε με πρόσωπα που ενδιαφέρονται για την συνεχή αυτοβελτίωση και την διαρκή απόκτηση γνώσεων στον τομέα των τροφίμων και στο σωστό χειρισμό τους.

Job Description 1: Στελέχωση κουζίνας

(Δίπλωμα οδήγησης, αγγλικά, ευπρεπής εμφάνιση)

* Προετοιμασία κουζίνας (υποδοχή α΄υλών και προετοιμασίες)
* Βοηθός μάγειρα
* Καθαρισμός εξοπλισμών/μηχανημάτων/εργαλείων σύμφωνα με το πρόγραμμα
* Συμπλήρωση καθημερινού ημερολογίου κουζίνας
* Εξαιρετική προσωπική υγιεινή

Job Description 2: Εξυπηρέτηση πελατών

(Δίπλωμα οδήγησης, μηχανάκι, αγγλικά, ευπρεπής εμφάνιση)

* Προμήθειες καταστήματος
* Παράδοση παραγγελιών κατ’ οίκον
* Εξυπηρέτηση πελατών στο κατάστημα (παραγγελίες)
* Καθαρισμός εξοπλισμών/μηχανημάτων/εργαλείων και οχημάτων σύμφωνα με το πρόγραμμα
* Εξαιρετική προσωπική υγιεινή

Επιπλέον επιθυμητά και για τις δύο θέσεις είναι:

* Η 6μηνη απασχόληση
* Η ουσιαστική συμμετοχή στη δημιουργία Οδηγού

**«Καλής Πρακτικής για Καταστήματα Εμπορίας Τροφίμων και Καταστήματα Προσφοράς Έτοιμου Φαγητού σε Καιρούς Κρίσης (Περιβαλλοντικές Καταστροφές, Καταστάσεις Έκτακτης Ανάγκης και ειδικό πρωτόκολλο για Εξυπηρέτηση Ομάδων Υψηλού Κινδύνου)».**

* Η καλή συνεννόηση στα αγγλικά
* Η εκπαίδευση 2 εβδομάδων στις αντίστοιχες θέσεις
* Η συμμετοχή σε σεμινάρια Ασφάλειας Τροφίμων (χωρίς οικ. συμμετοχή, συνήθως ένα σαββατοκύριακο, από εταιρία πιστοποίησης)
* Η ευγένεια, η τήρηση των κανόνων καλής πρακτικής και το ομαδικό πνεύμα

**Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να καλούν για πληροφορίες στο 2671024030 (8πμ- 3μμ), 6944682852 (3μμ-8μμ) ή με email στο samiltd@yahoo.gr**

**Η διεύθυνση είναι Δρακοπούλου 2, Αργοστόλι**

**ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΙΑ**

**ΙΣΤΟΡΙΑ**

* «Το Ψαράδικο» ξεκίνησε το 1999 ως κατάστημα λιανικής και χονδρικής διάθεσης τσιπούρας και λαβρακιού των Ιχθυοτροφείων Σάμης ΕΠΕ.
* Το 2017 η εταιρία αναδιοργανώνεται, αποκτά νέο λογότυπο (τον ιππόκαμπο) και ξεκινά να εμπορεύεται φρέσκα ψάρια και άλλα θαλασσινά από ελληνικές εταιρείες καλλιέργειας ψαριών και μυδιών.
* Το 2019, στη συμπλήρωση των 20 χρόνων από την σταθερή προσφορά εξαιρετικών φρέσκων ψαριών σε ιδιώτες και επαγγελματίες του νησιού μας, αποφασίζεται η δημιουργία «ζεστής κουζίνας» και η προσφορά έτοιμου γεύματος σε πακέτο με βάση τα ψάρια και τα θαλασσινά!

**ΣΗΜΕΡΑ**

Ολοκλήρωση των εργασιών και η έναρξη λειτουργίας της μικτής δραστηριότητας (ιχθυοπωλείο-ιχθυοψητοπωλείο)

Στελεχώνουμε την επιχείρηση με άτομα αφοσιωμένα στην εξυπηρέτηση πελατών, που έχουν πείρα στον τομέα των τροφίμων και νέους Τεχνολόγους Τροφίμων και Τεχνικούς Μαγειρικής Τέχνης που ενδιαφέρονται να βελτιστοποιήσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους.