



<https://karir.amartakarya.co.id/karir/lowongan-pekerjaan-sebagai-chef-cook-di-pura-indonesia/>

Chef/Cook

Deskripsi

Belajar dari pengalaman pribadi, mencari makanan alami di Indonesia cukup sulit, sehingga membeli barang alami yang diekspor seringkali menjadi alternatif. Ketidakefisienan tersebut menginspirasi kami untuk melakukan pengamatan & penelitian lebih dalam tentang produk alami. Ini memotivasi kami untuk menciptakan produk luar biasa di pasar pada akhir tahun 2017, produk pertama Pura yang diluncurkan adalah Himalayan Salt. Pura merupakan brand lokal pertama di Indonesia yang menghadirkan produk Himalayan Salt dengan sertifikasi ISO dan Kosher. Pada tahun 2018, berfokus pada tujuan utama kami mengembangkan bumbu dan rempah-rempah di Indonesia. Pura berkomitmen untuk selalu berinovasi dalam mengembangkan produk dengan nilai dan prinsip kami sebagai prioritas – bahwa semua bahan yang digunakan dalam produk Pura adalah yang terbaik, bahan berkualitas pilihan dan 100% alami.

Keluarga adalah hadiah paling berharga yang Tuhan berikan kepada kita dan kami tahu bahwa Anda akan memberikan yang terbaik untuk keluarga Anda pada segalanya. Kami sangat berkomitmen untuk menghadirkan yang paling murni, produk ke dapur Anda yang aman untuk Anda sehingga Anda dapat menikmati makanan tanpa khawatir.

Tanggung jawab kerja

- Lakukan riset untuk pembuatan resep sehat, dan lakukan revisi resep jika diperlukan.
- Bereksperimenlah dengan resep dan sarankan bahan-bahan baru.
- Bertanggung jawab atas kebutuhan material untuk uji coba menu dan pengambilan gambar untuk keperluan konten.
- Berkoordinasi dengan videografer untuk mengambil gambar video yang diperlukan.
- Pengecekan video final setelah sesi editing dari videografer, mengenai alur dan urutan memasak, memberikan revisi kepada videografer jika diperlukan.
- Buatlah jadwal pemotretan rutin setiap bulannya.
- Periksa konten setiap hari, memastikan konten siap dan sesuai dengan tema yang ada.

Kualifikasi

- Harus kreatif, memiliki persona, dan karisma.
- Percaya diri untuk berbicara di depan kamera/orang.
- Berpengalaman sebagai koki.
- Bergairah dalam resep sehat.
- Berpengalaman dalam pembuatan resep dan penelitian menggunakan bahan dan produk yang sehat.
- Mempertahankan standar pembelian, penerimaan dan penyimpanan makanan.
- Mengakui kualitas produk, rasa, serta presentasi yang unggul.

Perusahaan / Perekrut

Karir Amartakarya.co.id

Jenis Pekerjaan

Full-time

Durasi Kerja

8 Jam

Industri

Bumbu Makanan

Lokasi Pekerjaan

Gubeng Kertajaya 13A no. 31, Surabaya, 60282, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

Jam kerja

Shift

Gaji pokok

Rp 3000000 - Rp 4000000

Date posted

July 21, 2022

Berlaku sampai

07.08.2022

Manfaat Pekerjaan

- BPJS Kesehatan.
- BPJS Ketenagakerjaan.
- Bonus.
- Tunjangan.
- DLL.

Kontak

0291444361

Lamar Pekerjaan

Lamar Pekerjaan