



KUCHAŘ/KA/ŠÉFKUCHAŘ/KA MENZY JIHOČESKÉ UNIVERZITY

Pracovní náplň

- Výroba jídel podle stanovených postupů,
- organizace práce při výrobě jídel,
- sestavování jídelníčku,
- znalost HACCP systému,
- dodržování stanovených technologických postupů.

Požadujeme

- Vyučení a praxe v oboru,
- zdravotní způsobilost,
- samostatnost, časovou flexibilitu, pracovní odpovědnost,
- příjemné vystupování,
- výborné komunikační schopnosti,
- zájem o práci v oboru,
- schopnost pracovat v týmu.

Nabízíme

- Zajímavou práci s možností profesního rozvoje,
- perspektivu zaměstnání,
- zaměstnanecké kurzy, další vzdělávání, závodní stravování,
- zaměstnanecké benefity: 5 týdnů dovolené, 4 dny indispozičního volna, dotované stravování, příspěvek na penzijní připojištění, nebo doplňkové penzijní spoření, zvýhodněné mobilní volání či bankovní služby u partnerské banky, benefitní program ALZA, VIP program DATART, MS Office zdarma pro soukromé využití, dětská skupina pro děti zaměstnanců přímo v kampusu apod.
- mzdu v souladu se mzdovým předpisem JU.

Nástup od: 1. 4. 2026, po domluvě.

Pracovní úvazek: plný

Pracovní poměr: doba určitá 1 rok s čtyřměsíční zkušební dobou, s možností prodloužení na dobu neurčitou.

Mzda: dle Mzdového předpisu JU, od 30 000 Kč.

Strukturovaný profesní životopis, zašlete na e-mail: cechoa01@jcu.cz,

Andrea Čechová, nejpozději do 20. 2. 2026.

Uchazeči, kteří budou vybráni k osobnímu pohovoru, budou písemně informováni.

Výběrové řízení může být kdykoliv v jeho průběhu zrušeno a žádný z uchazečů nemusí být přijat do pracovního poměru.