

Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Urlach ogłasza nabór na stanowisko: kucharz/kucharka w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Urlach

1. Przedmiot naboru:

1. Stanowisko: kucharz
2. Miejsce wykonywania pracy: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Urlach
3. Podstawa zatrudnienia: umowa o pracę na czas określony z możliwością przedłużenia
4. Wymiar czasu pracy: 40 godzin tygodniowo - 1 etat

2. Wymagania podstawowe:

1. Wykształcenie: zasadnicze zawodowe, średnie zawodowe
2. Brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na w/w stanowisku
3. Co najmniej 2 – letnie doświadczenie w pracy w kuchni

3. Wymagania dodatkowe:

1. Wysoka kultura osobista
2. Operatywność, kreatywność, odpowiedzialność, umiejętność szybkiego podejmowania decyzji, zdolność i otwartość na komunikowanie się w grupie pracowniczej i poza nią.

4. Zakres wykonywanych zadań na stanowisku kucharza

1. Kucharka w szczególności jest zobowiązana do:

1. przestrzegania czasu pracy ustalonego w placówce i wykorzystywania go w sposób najbardziej efektywny;
2. sumiennego, starannego i terminowego wykonywania powierzonych prac w czasie i miejscu określonym przez dyrektora i specjalistę jako swoich bezpośrednich przełożonych;
3. stosowania się do poleceń dyrektora;
4. zgłaszania i eliminowania zagrożeń w budynku i na terenie placówki mogących spowodować wypadek;
5. przestrzegania regulaminu pracy;
6. przestrzegania przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych;
7. przestrzegania tajemnicy służbowej;
8. przestrzegania zasad współżycia społecznego;
9. przestrzegania ustalonego w placówce porządku;
10. uczestnictwa w szkoleniach i instruktażach dotyczących bhp i p.poż.;
11. współpracy z dyrektorem oraz innymi pracownikami;
12. dbania o dobro placówki, ochrony mienia i używania go zgodnie z przeznaczeniem oraz ponoszenia odpowiedzialności za niezgodne z ustalonym porządkiem wykonywanie zadań wynikających z zakresu obowiązków, a także informowania dyrektora o napotykanym trudnościach w wykonywaniu powierzonych obowiązków.

2. Kucharkę powinna cechować sumiennosc i punktualność w wykonywaniu obowiązków, troska o ład i porządek oraz dbałość o należyty stan kuchni i jej zaplecza, uprzejmość i życzliwość w stosunku do dyrektora i pozostałych pracowników placówki oraz właściwa kultura życia codziennego.

3. Do podstawowych obowiązków kucharki należy staranne wykonywanie pracy, zgodnie z obowiązującym regulaminem, a w szczególności:

1. punktualne przyrządzanie zdrowych i higienicznych posiłków;

2. przyjmowanie produktów z magazynu, kwitowanie ich odbioru w raportach żywieniowych oraz dbanie o racjonalne ich zużycie;
3. prowadzenie podręcznego magazynu;
4. utrzymywanie w stanie używalności powierzonego sprzętu kuchennego i urządzeń technicznych oraz dbanie o czystość pomieszczeń kuchennych;
5. pobieranie i właściwe przechowywanie opisanych prób pokarmowych z przyrządzanych posiłków (zgodnie z wymaganiami Sanepidu);
6. nadzorowanie wykorzystywania otrzymanych artykułów i sposobu dzielenia porcji żywnościowych;
7. uczestniczenie w ustalaniu jadłospisów dekadowych;
8. znajomość instrukcji obsługi maszyn na stanowisku pracy;
9. utrzymywanie w bieżącej czystości bloku żywieniowego, przydzielonych pomieszczeń, oraz znajdującego się w nich wyposażenia jak również:
 - 1) podłóg i posadzek;
 - 2) lamperii i glazury;
 - 3) drzwi i okien;
 - 4) ręczników, ścierek i fartuchów;
 - 5) urządzeń sanitarnych
10. przestrzeganie ustalonych przez dyrektora ilości i terminów zużycia otrzymanych narzędzi pracy oraz materiałów służących do utrzymywania czystości (szczotki, ściereki, mydło itp.);
11. noszenie i używanie zgodnie z przepisami czystej odzieży roboczej (fartuchy, czepki, buty):
 - 1) biały fartuch i czepki podczas pobytu w kuchni;
 - 2) kolorowy fartuch podczas sprzątania bloku żywieniowego;
12. czuwanie nad właściwym stanem zabezpieczenia pomieszczeń bloku żywieniowego przed owadami i gryzoniami – zgłaszać potrzeby w tym zakresie dyrektorowi;
13. zgłaszanie dyrektorowi lub intendence do odpisu zniszczonego sprzętu kuchennego i urządzeń;
14. po skończonej pracy zamykanie okien i drzwi, sprawdzanie kurków wodociągowych i gazowych, wyłączanie urządzeń elektrycznych z sieci, gaszenie świateł;
15. ponoszenie odpowiedzialności za pobyt na terenie kuchni innych pracowników placówki bez białego fartucha oraz osób postronnych;
16. wykonywanie innych czynności poleconych przez dyrektora, wynikających z organizacji pracy i potrzeb placówki

Wymagane dokumenty:

1. Życiorys (CV)
2. List motywacyjny
3. Dokumenty potwierdzające poziom wykształcenia (kopie lub odpis)
4. Inne dodatkowe dokumenty poświadczające inne posiadane kwalifikacje i umiejętności (kopie), świadectwa pracy potwierdzające zatrudnienie na stanowisku kucharki

Wymagane dokumenty: list motywacyjny, szczegółowe CV (z uwzględnieniem dokładnego przebiegu kariery zawodowej), powinny być opatrzone klauzulą: Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z późn. zm).

Wymagane dokumenty należy składać w zamkniętej kopercie w gabinecie dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Urlach **do 15.09.2017 r. z** dopiskiem: „Nabór na stanowisko kucharza”.

Dyrektor ZSP w Urlach
Aniela Dobosiewicz