

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Serocku

ogłasza nabór na stanowisko: SZEFE KUCHNI SZKOLNEJ

Miejsce pracy: Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Serocku, ul. Pułtuska 68

Wymiar czasu pracy: 1 etat (przewidziany okres zatrudnienia od 01.10.2021r.)

Wymagania niezbędne wobec kandydata:

- Wykształcenie: średnie zawodowe lub zawód i tytuł mistrza w zawodzie
- Staż pracy na stanowisku kucharza/ szefa kuchni – 5 lat

Wymagania dodatkowe wobec kandydata:

- Znajomość obowiązujących w zakładach produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP – potwierdzonych dokumentem ukończenia szkolenia bądź kursu w tym zakresie
- Posiadanie kwalifikacji wymaganych do prowadzenia kształcenia młodocianych określonych w przepisach w sprawie przygotowania zawodowego młodocianych i ich wynagrodzenia.

Obowiązki szefa kuchni:

- Organizacja pracy w kuchni i zarządzanie podległym personelem.
- Przestrzeganie właściwego podziału pracy w kuchni i nadzór nad jej wykonaniem.
- Nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarnymi w poszczególnych pomieszczeniach produkcyjnych.
- Zakup produktów żywnościowych w postępowaniu wynikającym z ustawy Prawo zamówień publicznych.
- Dbanie o najwyższą jakość i smak wydawanych posiłków.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji posiłków.
- Pobieranie produktów spożywczych od intendenta w ilościach przewidzianych recepturą, kwitowanie ich odbioru w raportach żywieniowych, zabezpieczanie pobranych z magazynu produktów przed zepsuciem i dbanie o ich racjonalne zużycie.
- Przeprowadzenie oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych z których przygotowywane będą posiłki.
- Porcjowanie posiłków i nadzorowanie ich wydawania.
- Uczestniczenie w planowaniu jadłospisów i przygotowywanie według nich posiłków.
- Prowadzenie magazynu podręcznego.
- Dbanie o czystość pomieszczeń kuchennych.
- Pilnowanie, aby w pomieszczeniach kuchennych nie przebywały osoby nieupoważnione.
- Przygotowywanie i przechowywanie próbek pokarmowych zgodnie z zaleceniami instytucji sanitarnych.
- Współpraca z dyrektorem szkoły i intendentem w zakresie organizacji żywienia.
- Utrzymywanie w stanie używalności powierzonego sprzętu kuchennego i ubrań ochronnych, natychmiastowe zgłaszanie nieprawidłowości dyrektorowi.

Od kandydata na stanowisko szefa kuchni oczekujemy umiejętności:

- Organizacji pracy w kuchni i zarządzania podległym personelem,
- Szybkiego reagowania i podejmowania decyzji w sytuacji trudnej,
- Umiejętności pracy w zespole,
- Samodzielności w organizacji pracy własnej oraz w pracy podległego zespołu pracowników,
- Optymalizacji kosztów poprzez racjonalne wykorzystywanie produktów,
- Odpowiedzialności za powierzony sprzęt kuchenny,
- Uczciwości.

Wymagane dokumenty:

- Życiorys CV,
- Kserokopie dokumentów potwierdzających wymagane wykształcenie,
- Kserokopie świadectw pracy potwierdzających doświadczenie zawodowe kandydata.

Dodatkowe dokumenty:

- Potwierdzenie znajomości systemu HACCP,
- Potwierdzenie posiadania kwalifikacji do prowadzenia przygotowania zawodowego młodocianych.

Warunki zatrudnienia i wynagrodzenia:

- Praca w kuchni szkolnej, po generalnym remoncie w 2021 roku, kompletnie wyposażonej w sprzęt gastronomiczny i AGD
- Obowiązuje dobową i tygodniową normą czasu pracy zgodnie z art. 129 §1 Kodeksu pracy, praca od poniedziałku do piątku,
- Wynagrodzenie zasadnicze za pracę planujemy, że będzie wynosić od 3 900,00 do 4 500,00 kwoty brutto plus dodatek za wysługę za lata pracy, wypłacany w zależności od stażu pracownika,
- Dodatkowe wynagrodzenie roczne, tzw. „13-stka”,
- Nagrody jubileuszowe za wieloletnią pracę, przyznawane na podstawie ustawy o pracownikach samorządowych (Dz.U. z 2019r. poz. 1282),
- Pierwsza umowa na okres próbny z możliwością zawarcia kolejnej umowy na czas nieokreślony,
- Praca w okresie ferii zimowych i letnich oraz w okresach przerw świątecznych w pracy szkoły, gdzie będzie do przygotowania mniejsza ilość posiłków – bez zmiany czasu pracy i wynagrodzenia.

Wymagane dokumenty należy złożyć osobiście do dnia 04.06.2021r. w godz. od 7:30 do 15:30 w zamkniętej kopercie z podanym adresem zwrotnym i dopiskiem

„Nabór na stanowisko szefa kuchni” lub wysłać na adres:

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Serocku
ul. Pułtuska 68
05-140 Serock

Kandydaci zainteresowani udziałem w kolejnych naborach proszeni są o zamieszczenie na CV klauzuli o treści: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych na potrzeby przyszłych procesów rekrutacji”.

Administratorem danych osobowych kandydatów do pracy jest Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Serocku, ul. Pułtuska 68. Dane przetwarzane są w celu rekrutacji i ich podanie jest obowiązkowe w zakresie określonym przepisami prawa pracy, w szczególności przez Kodeks Pracy. Odbiorcami danych mogą być osoby i podmioty upoważnione do przetwarzania danych oraz uprawnione na podstawie przepisów prawa organy publiczne, a także docelowy pracodawca. Osobie której dane dotyczą, przysługuje prawo do wglądu w swoje dane, prawo ich uzupełniania i poprawiania. Szczegółowe informacje dotyczące przetwarzania danych podane są w Polityce prywatności dostępnej w siedzibie i na stronie www Administratora.

Kandydaci spełniający niezbędne wymagania, zostaną zaproszeni na rozmowę kwalifikacyjną.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
im. Mikołaja Kopernika w Serocku
Szczerba
mgr Małgorzata Szczerba