



ФОНДАЦИЯ ЗА СОЦИАЛНА ПРОМЯНА И ВКЛЮЧВАНЕ

ГЛАВЕН ГОТВАЧ

Име на свободната позиция

СОФИЯ

населено място

Платена работа

Платена / неплатена

Постоянна работа

Вид заетост - временна, постоянна

На пълно работно време

Продължителност на работното време

Работа на трудов договор

Стаж / работа на трудов договор / доброволчество

Кратко представяне на НПО:

„Фондацията за социална промяна и включване“ е неправителствена организация с опит в предоставяне на социални услуги за деца и младежи. Фондацията управлява Център за обществена подкрепа в кв. Факултета в рамките на Програмата си „Ранно детско развитие в уязвими общности“.

Във връзка с разширяване на дейността си, ФСПВ кани всички кандидати с подходящ опит, най-вече с интерес в сферата, да кандидатстват за позиция Главен Готвач & Ръководител на заведение за хранене (Работното място е в гр.София).

ЗАДЪЛЖЕНИЯ И ОТГОВОРНОСТИ:

Организира и координира работата на целия персонал.

1. Организира и участва в производството на собствена готварска продукция.
2. Спазва утвърдената технология за производство на готварска продукция и рецептите за състава, количеството и качеството на влаганите продукти.
3. Отговаря за качеството и количеството на приготвяната за пряка консумация храна и размера на порциите съобразно рецептурниците и седмичното меню.
4. Разработва менюто, като се съобразява с наличните продукти.
5. Контролира помощник готвачите и кухненските работници за изпълнение на определените менюта.
6. Отговаря за вярното и своевременно заприходяване и за съхранението на получените от него хранителни продукти и подправки, включително носи предвидената в закона материална отговорност.
7. Носи отговорност за изправното техническо състояние и правилното използване на инсталираната във ведомствения стол техника (печки, хладилна техника, миялни машини, миксери, бойлери и т. н.)
8. Носи отговорност за спазването на санитарно-хигиенните изисквания на ХЕИ при приготвяне на храната за пряка консумация.



9. Носи отговорност за недопускане на външни лица в кухнята.
10. Отговаря за спазването на правилата за безопасна работа с машините и съоръженията, както и за пожарна безопасност.
11. Следи за правилното използване и поддържане на оборудването и инвентара и за санитарно-хигиенното състояние на помещенията.
12. Извършва производствен инструктаж на работниците в кухнята.
13. Носи отговорност за вреди от рекламации за некачествена готварска продукция и за липси на продукти и подправки.
14. Следи за здравния статус на кухненския персонал и не допуска явяването на работа при заболяване от заразни или други подобни заболявания, както и след изтичане срока на валидност на здравната книжка.
15. Изпълнява и други конкретни възложени задачи, свързани с длъжността.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТА:

- Образование: Висше или средно специално, по специалността “Технология на хранителните продукти”, или други подходящи специалности.
- Професионален опит: над 4 години трудов стаж по специалността / Да докаже професионална квалификация и опит чрез свидетелство за професионална правоспособност; завършени курсове курс за готвач и главен готвач, сладкар и пр./
- Да има валидна и заверена здравна книжка.
- Поздаване на нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с организацията и технологията на готварското производство, санитарно-хигиенните и здравни изисквания по отношение условията за приемане и за съхранение на хранителните продукти и подправките и технологията за обработката им.
- Хигиенно-санитарните изисквания при производство на готварска продукция;
- Нормативните изисквания за охрана на труда, безопасна работа в кухнята и противопожарната безопасност при работа в кухнята;
- Компютърните и други автоматизирани системи за рецептури и други нормативи за влагане на продукти и подправки за готварска продукция.
- Да проявява бързи и адекватни реакции, особено при възникване на неочаквани ситуации при изпълнение на служебните дейности.
- Пази в тайна служебната информация и личните данни, които са му станали известни при изпълнение на възложената му работа.
- Да познава основните изисквания за работа в заведения за обществено хранене. Като преимущество ще се гледа на познаването на Законът за туризма, Наредбата за категоризиране на туристическите обекти, други подобни документи.

НИЕ ПРЕДЛАГАМЕ:

- работа в позитивна и подкрепяща работна среда;
- работа в млад и квалифициран екип;
- възможност да приложите и развивате своите идеи, знания и иновативен подход.

КАНДИДАТСТВАНЕ:

Ако проявявате интерес към позицията, моля, изпратете CV и мотивационно писмо на e-mail: d.gadjurova@fscibulgaria.org или се свържете с Дарина Гаджурова на 0878 613 853.

