

Pracovní náplň: Kuchař

Vysoká škola technická a ekonomická v Českých Budějovicích

Pracoviště: Menza

Jméno zaměstnance:

Pracovní náplň je rozpracovaná na 100 % pracovní úvazek

Obsah popisu práce

I. Označení místa – funkce

Menza - kuchař

Počet podřízených pracovníků: 0

II. Nadřízený

Nejbližším přímým nadřízeným kuchaře je vedoucí Menzy VŠTE.

III. Zastupování

V případě nepřítomnosti kuchaře je stanovena zastupitelnost hlavním kuchařem.

IV. Úkoly a kompetence - pracovní náplň

- Konzultuje s hlavním kuchařem normy pokrmů na další den. Od hlavního kuchaře poté obdrží výrobní listy sestavené na základě objednávky, dle kterých si může některé suroviny připravit,
- Dle výrobních listů přebírá od hlavního kuchaře suroviny a přidělí je k jednotlivým výrobním normám. Skutečně použité množství jednotlivých surovin pečlivě zaznamenává do výrobních listů,
- Suroviny ze skladů vydává jen s pověřením hlavního kuchaře s ohledem na jejich dobu použitelnosti, vždy se upřednostňují suroviny s kratší dobou použitelnosti,
- Vaří, připravuje pokrmy na výdej, připravuje výdejní místo a zodpovídá za úklid použitých prostor, strojů a nástrojů,
- Ručí za všechny vyráběné pokrmy, jejich kvalitu a správný odpis surovin na výrobních listech,
- Vydává pokrmy v časovém intervalu stanoveném pro výdej obědů. Ručí za jejich bezvadnost a normovou (zejména váhovou) správnost,
- Při příchodu surovin od dodavatele je řádně převezme dle dodacího listu. Zkontroluje, zda nejsou suroviny poškozeny a zda mají odpovídající expirační lhůtu a neprodleně je uloží na určené skladovací místo. Suroviny vždy ukládá tak, aby suroviny s kratší dobou použitelnosti byly upřednostněny ve výdeji,
- Ručí za úklid pracoviště po ukončení směny,
- Na pokyn vedoucího menzy provádí inventuru. Za správnost uvedených údajů se zaručí vlastnoručním podpisem soupisů skladových zásob,
- Nese hmotnou odpovědnost za materiálové zásoby,

Příloha č. 6 (2105/3)

- Podílí se na pomocných pracích zajišťujících správný chod menzy. Tyto práce buď vyplývají přímo z provozních potřeb, nebo mu jsou přiděleny vedoucím menzy. Toto zahrnuje, mytí prostor, strojů, nástrojů, nádobí, příborů atp.
- Vynášení odpadků, celkový úklid a údržba menzy vedoucí k jejímu dalšímu provozu,
- Řídí se platnými hygienickými předpisy, jež jsou k prostudování v provozní kanceláři a jejich výňatky na jednotlivých pracovištích (režimových úsecích),
- Ostatní činnosti dle pokynů přímého nadřízeného.
- Reprezentuje VŠTE především dokonalou péčí o svůj zevnějšek a profesionálním plněním svých pracovních úkolů
- Zodpovídá za jemu/jí/ svěřený majetek a finanční hotovosti
- Dodržuje stanovený systém HACCAP
- Zodpovídá za používání pouze nezávadných a bezvadných potravin
- Pracovník menzy může být přeřazen v letních měsících do úseku správy majetku.

V Českých Budějovicích dne

.....
Jméno a funkce
přímého nadřízeného

Převzetí a seznámení zaměstnance s pracovní náplní dne:

Podpis: