



Dom Pomocy Społecznej im. L. i A. Helclów w Krakowie zatrudni osoby na stanowisku: pomoc kuchenna

2021-09-06

Do obowiązków pomocy kuchennej należy:

1. dbanie o właściwą kaloryczność posiłków i zgodność z normami żywienia zbiorowego;
2. przygotowywanie posiłków zgodnie z ustalonym jadłospisem;
3. stosowanie wytycznych HACCP, przy przygotowywaniu posiłków;
4. przestrzeganie w pracy instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
5. pobieranie i właściwe przechowywanie próbek pokarmowych;
6. utrzymanie czystości stanowiska pracy.
7. uczestniczenie w planowaniu jadłospisów i przygotowanie według nich posiłków;
8. obróbka wstępna warzyw, owoców oraz wszelkich surowców do produkcji posiłków (mycie, obieranie, czyszczenie);
9. rozdrabnianie warzyw, owoców i innych surowców;
10. przygotowywanie potraw zgodnie z wytycznymi kucharza
11. pomoc w porcjowaniu i wydawaniu posiłków;
12. przestrzeganie zasad technologii przy produkcji żywności oraz przepisów higieniczno-sanitarnych;
13. dbanie o najwyższą jakość i smak posiłków (śniadanie II śniadanie, obiad , podwieczorek, kolacja) i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach;
14. oszczędne gospodarowanie produktami spożywczymi zgodnie z obowiązującymi recepturami,
15. przestrzeganie właściwego podziału pracy w kuchni;
16. utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy , przestrzeganie zasad higieniczno-sanitarnych , BHP i ppoż. oraz dyscypliny pracy;
17. mycie naczyń (wyparzanie) i sprzętu kuchennego;
18. sprzątanie kuchni , obieralni i innych pomieszczeń kuchennych, doraźne zastępowanie kucharza w przypadku jego nieobecności;
19. odpowiedzialność materialna za sprzęt i naczynia znajdujące się w kuchni;
20. wykonywanie innych poleceń bezpośredniego przełożonego związanych z organizacją pracy kuchni;
21. dbałość o bezpieczeństwo i higienę pracy oraz o zabezpieczenie mienia.

Wymagania:

1. wykształcenie zawodowe o kierunku gastronomicznym;
2. doświadczenie zawodowe w pracy w gastronomii- na jakim stanowisku , gdzie i jaki czas.
3. posiadanie stanu zdrowia pozwalającego na zatrudnienie na danym stanowisku(badania Sanepid)

Dodatkowe umiejętności i kwalifikacje:

1. znajomość zasad żywienia w placówkach żywienia zbiorowego,



**Magiczny
Kraków**

2. umiejętność współpracy w zespole, komunikatywność,
3. sumienność, rzetelność.

Warunki zatrudnienia:

1. wynagrodzenie zasadnicze w przedziale od 2 900 zł do 3 000 zł,
2. dodatki do wynagrodzeń: miesięczny dodatek motywacyjny, dodatek stażowy, dofinansowanie do wypoczynku, dodatkowe wynagrodzenie roczne (tzw. „trzynastka”),
3. wymiar zatrudnienia: 1 etat,
4. pierwsza umowa na okres próbny – na czas określony – 6 miesięcy,
5. przewidywany termin zatrudnienia od 01.10.2021 r
6. Parking dla pracowników na terenie DPS.

Zainteresowane osoby prosimy o przesłanie – w terminie do 15 września 2021 r. - CV oraz listu motywacyjnego opatrzonego klauzulą: „Wyrażam zgodą na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w dokumentach aplikacyjnych w celu związanym z rekrutacją na stanowisko kucharz/pomoc kuchenna, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a RODO” na adres e-mail: sekretariat[małpa]dpshelclow [kropka] pl lub złożenie w Sekretariacie Domu Pomocy Społecznej im. L i A Helclów w Krakowie, ul. Helclów 2, 32-148 Kraków. Do dokumentów aplikacyjnych należy złożyć podpisane:

- [oświadczenie kandydata w postępowaniu rekrutacyjnym na stanowisko pomoc kuchenna w Domu Pomocy Społecznej im. L i A Helclów w Krakowie,](#)
- [klauzulę informacyjną dla kandydata do pracy w postępowaniu rekrutacyjnym dotyczącą przetwarzania danych osobowych.](#)

Wzory wymaganych oświadczeń znajdują się w załączniku do ogłoszenia.

Skrót „RODO” – Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych.

Podsumowanie:

Do obowiązków pomocy kuchennej należy:

1. dbanie o właściwą kaloryczność posiłków i zgodność z normami żywienia zbiorowego;
2. przygotowywanie posiłków zgodnie z ustalonym jadłospisem;
3. stosowanie wytycznych HACCP, przy przygotowywaniu posiłków;
4. przestrzeganie w pracy instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
5. pobieranie i właściwe przechowywanie próbek pokarmowych;
6. utrzymanie czystości stanowiska pracy.
7. uczestniczenie w planowaniu jadłospisów i przy