

### **Atributiile postului – muncitor calificat I (camerista)**

- Indeparteaza din camere resturile menajere cu rapiditate si in conditii de igiena.
- Aranjeaza zilnic patul, cuvertura si perna, schimba periodic lenjeria de pat, cu respectarea normelor igienice in domeniu.
- Improspateaza si parfumeaza atmosfera camerei folosind produse speciale.
- Completeaza sau inlocuieste, in functie de necesitati, consumabilele si le aranjeaza conform normelor interne ale bazei.
- Curata mobilierul si obiectele auxiliare, mochetele, covoarele, ferestrele.
- Curata obiectele sanitare si pardoselile cu produse adecvate.
- Inlocuieste imediat produsele deteriorate din diverse motive, reclamate de clienti.
- Raporteaza prompt deteriorarile, distrugerile sau defectiunile echipamentelor si mobilierului din camin.

### **Atributiile postului – ingrijitor (spalator vase)**

- Sa spele zilnic vasele de bucatarie;
- Sa mature sau/si sa spele pe jos ori de cate ori este nevoie (cel puțin o data pe zi) ;
- Sa mențină curățenia;
- Sa anunțe de îndată administratorul orice neregula constatată ;
- Sa ia in primire toate materialele necesare asigurării curățeniei, având obligația sa asigure păstrarea si utilizarea acestora in bune condițiuni;
- Să manifeste disponibilitate către dialog, receptivitate, calm, tact in relațiile deserviciu;
- Sa răspundă la toate solicitările venite din partea administratorului pentru îndeplinirea unor sarcini conforme fisei postului;
- Sa manifeste grijă deosebită in mânăuirea si utilizarea materialelor si echipamentelor pe care le are in primire pentru a evita avarierea, distrugerea sau pierderea lor

### **Atributiile postului – tehnician IA (receptioner)**

- Planifica si organizeaza activitatile desfasurate la receptie.
- Intampina cu politete si amabilitate clientii, in conformitate cu regulile si normele de conduita ale institutiei.
- Efectueaza rezervari si repartizari pentru clienti, primeste, inregistreaza clientii.
- Verifica corectitudinea inregistrarilor facute pe computer privind sosirile/plecarile sau rezervarile.
- Tine registrele de evidenta si prezinta note clientilor.
- Face balanta incasarilor zilnice.
- Asigura rezolvarea prompta a reclamatilor primite din partea clientilor.
- Asigura transmiterea de informatii corecte si in timp util clientilor.
- Raspunde de gestiunea din receptie, intocmeste raportul de gestiune/casa la iesire din tura.
- Este responsabil de introducerea datelor in computer si procesarea acestora, de pregatirea unor materiale sau rapoarte legate de activitatea de la receptie.
- Raspunde de mentinerea unor standarde inalte ale igienei, ale aspectului si curateniei in toate activitatile desfasurate in receptia hotelului.
- Raporteaza prompt deteriorarile, distrugerile sau defectiunile echipamentelor si mobilierului din hotel.
- Coopereaza eficient cu personalul care asigura paza.

### **Atributiile postului – muncitor calificat I (barman)**

- Efectueaza curatirea locului de munca in vederea inceperii activitatii.
- Verifica si pregateste mobilierul, echipamentul si obiectele de inventar pentru servirea sportivilor/clientilor.

- Oferă clientului lista cu meniul, detalii referitoare la conținutul acesteia și face recomandări privind formularea comenzii.
- Intocmește comanda, în care servirea are loc
- Prepară și servește băuturi alcoolice și nonalcoolice clienților, după rețetele localului în care activează;
- Respectă rețetarul, a ingredientelor și cantităților indicate în acesta;
- Gestionează stocul de băuturi;
- Înregistrează băuturile, dar și a alte produse vândute;
- Realizează lista de vânzare pentru fiecare zi;
- Realizează inventarul, cu respectarea normelor legislative aflate în vigoare.
- Servește băuturi conform comenzii clientului.
- Intocmește nota de plată corespunzătoare comenzii clientului, o prezintă într-un mod politicos acestuia și încasează corect contravaloarea serviciilor oferite, înscrise pe nota de plată.
- Pregătește locul de servire pentru o nouă comandă.

#### **Atributiile postului – îngrijitor (curatată zarzavat)**

- Se ocupă cu depozitarea corectă a alimentelor;
- Îndeplinește primele etape din prepararea felurilor de mâncare;
- Spală legumele și salatele le tratează cu grijă și în condiții ideale pentru a menține prospețimea și calitatea lor;
- Asigură igienizarea și curățarea periodică a blatului de lucru, a echipamentului de gătit și a altor zone utilizate în bucătărie;
- Cântărește ingredientele în mod corect pentru a fi utilizate în prepararea meselor;
- Se ocupă de aranjarea preparatelor pe farfurii;
- Urmează sfaturile și indicațiile oferite de bucătar.

#### **Atributiile postului – muncitor calificat I (întreținere/reparații)**

- Verifică starea de funcționare a utilajelor și a instalațiilor cu scopul de a depista eventualele defecțiuni.
- Identifică și analizează natura defecțiunilor apărute și cauzele care le-au generat.
- Efectuează lucrări de reparații, la timp și de calitate, la utilajele care se defectează.
- Efectuează intervenții în vederea restabilirii funcționării în parametrii stabiliți ai instalațiilor și utilajelor în cazul unor defecțiuni accidentale.
- Consemnează în fișele de mentenanță măsurile de întreținere și control aplicate conform graficelor, defecțiunile constatate, tipul utilajului, cauzele defecțiunii, modul și timpul de remediere.
- Efectuează lucrări de reparații și întreținere în perioada reparațiilor capitale.
- Verifică piesele de schimb și asigură necesarul pentru fiecare tură de lucru.
- Efectuează lucrări de întreținere, reparații și înlocuire la instalații de complexitate medie din instituție conform procedurilor specifice de lucru și în condiții de siguranță.
- Efectuează lucrări de demontare și recuperare a materialelor din instalațiile electrice demontate.
- Verifică protecția prin legare la nul și / sau împământare.
- Execută lucrări de refacere a legăturilor de împământare, cu respectarea normelor de Securitate și Sanatate a Muncii.
- Execută lucrări de întreținere a componentelor de acționare și comanda a utilajelor și instalațiilor tehnologice.
- Efectuează controlul final al instalațiilor de automatizare, inclusiv executarea panourilor de asimilare necesare verificării acestor instalații.
- Înainte de începerea fiecărei lucrări delimitează zona de lucru conform normelor de Securitate și Sanatate a Muncii, întrerupe tensiunea, verifică lipsa tensiunii și legarea la pământ și în scurtcircuit.
- Montează corpurile electrice de iluminat.

### **Atributiile postului – ingrijitor (curatenie)**

- Asigura curatarea si stergerea de praf zilnica a birourilor, computerelor, mobilei etc. in fiecare incapere.
- Matura si / sau aspira si spala podelele cel putin o data pe zi.
- Asigura curatenia si functionalitatea salii de sport/ sedinte si a echipamentelor, inclusiv scaune, mese, TV, VCR, DVD player, flip-charts, lampi etc.
- Asigura curatenia si functionalitatea toaletelor, baii, bucatariei si vestiarelor.
- Asigura curatenia si ordinea in spatiile comune ale salii Sporturilor.
- Asigura ordinea si curatenia in rafturi si pe mese.
- Asigura curatenia, rezervele de consumabile pentru baie si bucatarie si achizitioneaza astfel de consumabile atunci cand este necesar.
- Goleste zilnic cosurile de gunoi.
- Curata periodic interiorul ferestrelor.
- Curata peretii cel putin de doua ori pe an.

### **Atributiile postului – muncitor calificat I (bucatar)**

- Efectuează lucrări de curățenie în vederea începerii activității;
- Verifică și pregătește utilajele, ustensilele, alte obiecte de inventar în vederea desfășurării lucrului;
- Controlează încadrarea în limitele de funcționare a instalațiilor frigorifice și termice din dotare;
- Intocmește documente specifice – bon de comandă, etc.
- Stabilește informații precise privind activitatea din timpul turei de lucru -rețete, bonuri, plan meniu,
- Pregătește mâncărurile din rețetarul unității în conformitate cu standardele în vigoare;
- Montează preparatele pe obiecte adecvate pentru servire și realizează elementele estetice ale preparatelor;
- Participă cu supervizare la determinarea necesarului de materii prime de comandat și la realizarea comenzilor de aprovizionare;
- Preia comenzile de la ospătar și asigură servirea acestora;
- Debarasează și asigură curățenia bucătăriei;
- Asigură implementarea și menținerea standardelor de păstrare și depozitare a produselor, semipreparatelor și preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare în vigoare;
- Pregătește secția bucătărie în vederea închiderii unității;

### **Atributiile postului – muncitor calificat I (agent paza)**

- Asigura paza cladirii, a autovehiculelor si a altor bunuri ale institutiei.
- Monitorizează intrarea / iesirea din clădire si împiedică intrarea persoanelor neautorizate.
- Autorizează accesul persoanelor străine pe bază de identificare si înscrierea datelor în registrul de acces persoane străine.
- Informează de urgență pe Administrator sau conducerea institutiei despre orice eveniment de indisciplină sau de atentat la securitatea institutiei petrecut în timpul executării serviciului, precum si despre măsurile luate.
- În caz de incendii, dezastre naturale etc. actionează pentru salvarea persoanelor si evacuarea bunurilor si valorilor.
- Sesizează politia în legătură cu orice faptă de natură a prejudicia patrimoniul institutiei si participă la actiunile întreprinse de politie pentru prinderea infractorilor.
- În cazul infractiunilor flagrante sau al altor fapte ilicite opreste si predă politiei pe făptuitor, bunurile sau valorile care fac obiectul infractiunii.
- Culege informatii despre angajatii institutiei, despre incidentele petrecute în firmă, despre stadiul în care se află desfășurarea unei actiuni în vederea întocmirii de rapoarte, procese-verbale, registre de evidență etc.