

DIRECTIA JUDETEANA PENTRU SPORT SI TINERET CONSTANTA

FISA NR.

Identificarea postului:

1. Numele si prenumele titularului:
2. Denumirea postului: **Bucatar**
3. Pozitia in COR / Cod: **512201**
4. Departamentul / locatia: **Administrativ Restaurant Sport**
5. Nivelul postului:
A Conducere / coordonare : **Nu este cazul**
B Executie: **Muncitor Calificat I**
6. Relatiile:
A Ierarhice (control, indrumare, posture supervizate):

Se subordoneaza:

- **Administratorului**

Are in subordine:

- **Nu este cazul**

B Functionale (colaborare, pe orizontala) : **Colaboreaza cu ospatarii si ceilalti bucatari**

C Reprezentare (colaborare, consultanta): **Nu este cazul**

Descrierea postului

1. Scopul general al postului: **Coordonarea tuturor activitatilor din bucataria restaurantului, pentru asigurarea pregatirii produselor alimentare la standard inalte, in conformitate cu politicile institutiei.**

2. Obiectivele postului:

- **Asigurarea respectarii standardelor in ceea ce priveste retetele, prezentarea produselor, gustul acestora, precum si portiile servite**

3 Descrierea sarcinilor / atributiilor / activitatilor postului:

- **Pregateste meniul.**
- **Receptioneaza si depoziteaza ingredientele alimentare;**
- **Pregateste mancarea in conformitate cu retetele si formulele date (care include calcularea cantitatilor necesare de material specific pentru restaurant);**
- **Pregatirea mai multor feluri de mancare in acelasi timp, in functie de/ si in ordinea comenzilor.**
- **Aranjeaza si decoreaza mancarea inainte de a fi servita pe farfurii, boluri, platouri dupa cum cere fiecare fel de mancare preparat;**
- **Coopereaza la intretinerea ustensilelor de bucatarie si a echipamentului din dotare;**
- **Tine cont de perisabilitate, termenul de garantie, de modul in care urmeaza sa fie folosite ingredientele;**
- **Face prelucrările preliminare gatitului – sorteaza, curate, spala, divizeaza si mai apoi gateste – fierbe, frige, coace, prajeste.**
- **Se asigura ca circuitul deseurilor si al reziduurilor este respectat in totalitate conform reglementarilor interne**

4 Descrierea responsabilitatilor postului

A Privind relatiile interpersonal / comunicarea

- **Raspunde de mentinerea unui climat favorabil indeplinirii sarcinilor de lucru.**
- **Raspunde de corectitudinea si promptitudinea cu care furnizeaza informatiile din domeniul sau de activitate personalului si superiorilor ierarhici.**
- **Are o atitudine politicoasa atat fata de client/sportivi si colegi , cat si fata de persoanele din exterior cu care vine in contact in cadrul institutiei.**
- **Sesizeaza unuia dintre superiorii ierarhici ori de cate ori apar probleme ce depasesc competenta personala de rezolvare.**

B Fata de echipamentul din dotare

- **Respecta procedurile interne legate de utilizare a echipamentului si aparaturii din dotarea restaurantului;**
- **Poarta obligatoriu echipament de lucru (cu insigne si cu numele inscriptionate) si raspunde de purtarea lui.**
- **Raspunde de informarea imediata a persoanelor responsabile privind orice defectiune in functionare a echipamentului cu care isi desfasoara activitatea.**

C In raport cu obiectivele postului:

- **Primește și pune la pastrare în condițiile prevăzute de normele igienico-sanitare, alimentele;**
- **Raspunde de calitatea hranei pregătita;**
- **Raspunde de aspectul și curățarea veselei;**
- **Respecta cu strictete igiena personală (halat, boneta, încălțăminte) cât și igiena bucătăriei și salii de mese conform normelor de igiena în vigoare și a regulamentelor interne privind alimentația publică.**
- **Zilnic recoltează probe din meniu pe care le pastrează în frigider;**
- **Raspunde de respectarea normelor igienico-sanitare și a celor de protecție a mediului.**
- **Raspunde de menținerea unor standarde înalte ale igienei, ale aspectului și curățeniei în toate activitățile desfășurate în cadrul bazei.**
- **Raspunde de asigurarea unui mediu de lucru sigur și curat prin prevenirea sau eliminarea efectelor incidentelor care ar putea afecta siguranța clienților.**
- **Raspunde de păstrarea în bune condiții a tuturor materialelor, obiectelor de inventar și a mijloacelor fixe din bază – pe durata efectuării activității.**

D Privind securitatea și sănătatea muncii

- **Raspunde de asigurarea unui mediu de lucru sanatos în restaurant.**
- **Respecta normele privind Securitatea și Sănătatea în Muncă și PSI pentru a evita producerea de accidente de muncă.**

E Privind regulamentele / procedurile de lucru

- **Respecta toate procedurile și instrucțiunile de lucru în activitatea pe care o desfășoară.**
- **Respecta procedurile de lucru generale specifice instituției (de exemplu programul de lucru).**
- **Respecta Regulamentul Intern, Codul de Conduită și Regulamentul de Organizare și Funcționare.**

5 Condițiile de lucru ale postului

A Programul de lucru : **8 ore/40 săptămână / în tură**

B Condiții material

Ambientale

- **Nu este cazul.**

Deplasări

- **Nu se deplasează decât ocazional în afara restaurantului.**

Spațiu

- **Își desfășoară activitatea în bucătăria restaurantului.**

Conditii suplimentare (fac parte din categoria de beneficii)

- **Nu este cazul**

C Conditii de formare profesionala : Cursuri de igiena

D Buget – **Nu este cazul**

6 Gradul de autonomie

A Autoritate asupra altor posturi

- **Nu este cazul**

B Delegare (inlocuitori, sarcini delegate)

- Inlocuieste pe:
- **Un alt bucatar**
- Este inlocuit de:
- **Un alt bucatar**

7 Indicatori de performanta:

- **Cresterea numarului de sportivi – clienti cu 50% intr-un an ca urmare a produselor servite**

8 Perioada de evaluare a performantelor : **Anual**

9 Evolutii posibile: **Nu este cazul**

Specificatiile postului

1 Nivelul de studii: **Studii medii, de preferat liceu cu profil alimentatie publica.**

2 Calificari / specializari necesare:

- **Cursuri de perfectionare in domeniul gastronomic/culinar.**

3 Competentele postului (pachet de competente):

- **Cunostinte la nivel profesionist in domeniul gastronomic;**
- **Spirit de ordine si disciplina;**
- **Creativitate, flexibilitate, deschidere;**
- **Atitudine pozitiva si aptitudini de comunicare;**
- **Memorie foarte buna, spirit de observatie si atentie la detalii;**

- **Minutiozitate, precizie, acuratete;**
- **Stabilitate psihica si emotionala;**
- **Capacitatea de a lucra cu minimum de supervizare;**
- **Asumarea responsabilitatilor si rezistenta la stress.**

4 Experienta de lucru necesara (vechimea in specialitatea ceruta de post) **Minim 3 ani experienta in domeniu**

Data _____

Numele si semnatura titularului postului,

Numele si semnatura superiorului ierarhic,

Aprobat

Director executiv
