

NABÓR NA WOLNE STANOWISKO PRACY:

KUCHARKA/KUCHARZ W ŻŁOBKU MIEJSKIM W BRZEZINACH

w ramach projektu pn. „Projekt „**Utworzenie 43 nowych miejsc opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 w żłobku w Brzezinach**” przewidzianego do współfinansowania ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi Priorytetowej X „Adaptacyjność pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Działania X.1 „Powrót na rynek pracy osób sprawujących opiekę nad dziećmi w wieku do lat 3”, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 oraz Budżetu Państwa.

Miejsce pracy: Żłobek Miejski w Brzezinach

Forma zatrudnienia: umowa o pracę

Wymiar etatu: pełen etat

Ilość etatów: 3

Wymagania niezbędne:

1. Wykształcenie gastronomiczne (zawodowe, technik, policealne) lub ukończony kurs gastronomiczny kwalifikacyjny,
2. Doświadczenie w pracy na stanowisku kucharka/kucharz,
3. Kandydat nie był skazany prawomocnym wyrokiem za przestępstwo umyślne lub umyślne przestępstwo skarbowe,
4. Kandydat nie figuruje w bazie danych Rejestru Sprawców Przepięstw na Tle Seksualnym z dostępem ograniczonym,
5. Kandydat posiada nieposzlakowaną opinię, korzysta z pełni praw publicznych oraz posiada stan zdrowia pozwalający na zatrudnienie na stanowisku,
6. Kandydat posiada orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zakres obowiązków na stanowisku:

1. Przygotowanie potraw,
2. Ustalanie karty dań,
3. Przyjmowanie za pokwitowaniem w raportach żywieniowych produktów spożywczych z magazynu,
4. Dbalność o racjonalne zużycie produktów spożywczych wydanych z magazynu,
5. Kontrolowanie jakości surowców i produktów spożywczych otrzymanych z magazynu,
6. Dbalność o wysoki stopień higieny osobistej przy produkcji i dystrybucji potraw,
7. Przestrzeganie i wdrażanie na stanowisku pracy przepisów związanych z bezpieczeństwem żywności na wszystkich etapach produkcji potraw w celu zapewnienia bezpieczeństwa gotowej potrawy a w szczególności:
8. Prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych,
9. Prawidłowe prowadzenie procesów obróbki wstępnej,

10. Przestrzeganie prawidłowych parametrów procesów termicznych podczas przygotowywania żywności,
11. Unikanie zanieczyszczeń krzyżowych, podczas sprzątanania i wydawania potraw,
12. Unikanie przechowywania surowców oraz gotowych potraw w zakresie “niebezpiecznych temperatur”,
13. Prawidłowe prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji,
14. Prawidłowe postępowanie z “produktami wysokiego ryzyka” m.in.: jajami, świeżym mięsem, świeżym drobiem i rybami,
15. Stosowanie zasad i procedur systemu HACCP oraz monitorowanie punktów kontrolnych występujących na etapie przechowywania i przygotowywania posiłków,
16. Dbłość o stan techniczny i utrzymanie w czystości, naczyń urządzeń, sprzętu AGD i pomieszczeń kuchennych,
17. Właściwe pobieranie i przechowywanie próbek posiłków,
18. Współpraca z pozostałym personelem w celu zapewnienia sprawnej organizacji pracy maksymalnie dobrych warunków pobytu dzieci,
19. Informowanie Dyrektora o wszelkich wydarzeniach zakłócających tok pracy lub mogących mieć znaczenie dla bezpieczeństwa dzieci i działalności Żłobka,
20. Przestrzeganie dyscypliny pracy, przepisów bhp i ppoż.,
21. Wykonywanie innych czynności zleconych przez Dyrektora wynikających z potrzeb placówki.

Wymagane dokumenty:

1. Życiorys zawodowy – CV wraz z klauzulą „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji zgodnie z Rozporządzeniem 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 oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO)” – podpisany czytelnie i własnoręcznie.
2. Kwestionariusz osobowy dla osoby ubiegającej się o zatrudnienie.
3. Kserokopie dokumentu potwierdzającego posiadanie wymaganego wykształcenia.
4. Kserokopie zaświadczeń o ukończonych kursach, szkoleniach.
5. Kserokopie dokumentów potwierdzających dotychczasowe zatrudnienie.
6. Kopia aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych lub zobowiązanie do jego przedstawienia przed nawiązaniem stosunku pracy.

W grudniu 2019 r. w Urzędzie Miasta Brzeziny, wskaźnik zatrudnienia osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, był wyższy niż 6% .

Na wyżej wymienione stanowisko poza obywatelami polskimi mogą ubiegać się obywatele Unii Europejskiej oraz obywatele innych państw, którym na podstawie umów międzynarodowych lub przepisów prawa wspólnotowego przysługuje prawo do podjęcia zatrudnienia na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i którzy posiadają znajomość języka polskiego potwierdzoną dokumentem określonym w przepisach o służbie cywilnej.

Miasto Brzeziny zapewnia, że żadna osoba przystępująca do naboru nie będzie traktowana w sposób odmienny (dyskryminowana) ze względu na swoją płć, rasę, kolor skóry, orientację seksualną lub niepełnosprawność.

Termin i miejsce składania dokumentów:

Oferty należy składać osobiście lub drogą pocztową, w zamkniętych kopertach, z podanym adresem zwrotnym, telefonem kontaktowym i z dopiskiem „Nabór na wolne stanowisko pracy: Kucharka/Kucharz w Żłobku Miejskim w Brzezinach”, w terminie do dnia 28 stycznia 2020 roku do godz. 15:00, na adres: Urząd Miasta Brzeziny, ul. Sienkiewicza 16, 95 – 060 Brzeziny.

W przypadku nadesłania oferty za pomocą operatora pocztowego, o dacie jej złożenia decyduje data wpływu oferty do tut. Urzędu.

O terminie i miejscu przeprowadzenia naboru kandydaci zostaną powiadomieni indywidualnie.