

RAZPIS ZA DELOVNA MESTA NA PODROČJU GOSTINSTVA

V gostilni Zeleni rob na Veliki planini iščemo oskrbnika ali oskrbniški par za vodenje kuhinje in dela, naštetega v opisu delovnega mesta.

1. OSKRBNIK KOČE/KUHAR (oseba ali par)

Opis delovnega mesta

- samostojna priprava jedi
- organiziranje in izvajanje delovnega procesa
- zagotavljanje dnevne kakovosti pripravljene hrane
- Zaključevanje blagajne in skrb za blagajniški minimum
- skrb za racionalno porabo surovin, energentov in čistil ter pravilen odnos do delovnih sredstev (načelo dobrega gospodarja)
- čiščenje in vzdrževanje higiene v kuhinji
- razporeditev dela pomožnemu osebju v kuhinji in strežbi
- naročanje in pregled nad vhodnimi surovinami
- Skrb za čisto in urejeno delovno okolje
- Skrb za pravilno uporabo ter porabo izdelkov
- Svetovanje strankam in prodaja
- pripravljane jedilnih listov, dnevnih menijev ter dodatne sezonske ponudbe, standardiziranje posameznih jedi in uvajanje novih,
- pregled in popis zalog ter poročanje nadrejenim osebam
- upoštevanje in zagotavljanje sistema HACCAP,
- Odgovornost za usklajeno, pravočasno in kakovostno delo v kuhinji in strežbi
- Razporejanje delavcev na določenem delovnem mestu glede na potrebe

Pričakujemo

- Izobrazba gostinske smeri
- Delovne izkušnje na podobnem področju dela
- znanje vsaj enega tujega jezika, poznavanje vsakega dodatnega jezika je dodatna prednost.
- sposobnost za organiziranje in vodenje dela v kolektivu
- poznavanje sistema HACCP
- visoka merila pri skrbi za čistočo in urejeno delovno okolje,
- Samostojnost, odgovornost, natančnost, komunikativnost, vztrajnost
- Veselje do dela z ljudmi

Nudimo

- Nadstandardna urna postavka na področju dela v gostinstvu
 - Delovno razmerje za nedoločen čas, s poskusnim delom šestih mesecev
 - Redno in stimulatívno plačilo
 - Možnost brezplačnega prenočišča
 - Brezplačna malica
-

- Koriščenje ali izplačilo nadur
- Izplačilo regresa za letni dopust
- Plačan prevoz na delo
- Zaposlitev za polni delovni čas
- Delo v prijetnem in mladem kolektivu
- Možnosti napredovanja in graditve kariere

2. SAMOSTOJNI KUHAR

Opis delovnega mesta

- samostojna priprava jedi
- organiziranje in izvajanje delovnega procesa
- zagotavljanje dnevne kakovosti pripravljene hrane
- kontrola porabe živil in upoštevanje normativov
- skrb za racionalno porabo surovin, energentov in čistil ter pravilen odnos do delovnih sredstev (načelo dobrega gospodarja)
- čiščenje in vzdrževanje higiene v kuhinji
- razporeditev dela pomožnemu osebju v kuhinji
- naročanje in pregled nad vhodnimi surovinami,
- pregled in popis zalog ter poročanje nadrejenim osebam o stanju zalog
- sodelovanje pri pripravljanju jedilnih listov, dnevnih menijev ter dodatne sezonske ponudbe, standardiziranje posameznih jedi in uvajanje novih,-
- upoštevanje in zagotavljanje sistema HACCAP,
- vodenje in usklajevanje tima.

Pričakujemo

- Zaželena izobrazba gostinske smeri
- Zaželeno vsaj dve leti delovnih izkušenj v kuhinji
- Samostojnost in odgovornost
- Veselje do dela z ljudmi
- visoka merila pri skrbi za čistočo in urejeno delovno okolje,
- Poznavanje alergenov

Nudimo

- Delovno razmerje za nedoločen čas, s poskusnim delom šestih mesecev
 - Nadstandardna urna postavka na področju dela v gostinstvu
 - Redno in stimulatívno plačilo
 - Možnost brezplačnega prenočišča
 - Brezplačna malica
 - Koriščenje ali izplačilo nadur
 - Izplačilo regresa za letni dopust
 - Plačan prevoz na delo
 - Zaposlitev za polni delovni čas
 - Delo v prijetnem in mladem kolektivu
-

3. POMOČNIK/POMOČNICA V KUHINJI

Opis delovnega mesta

- Pomoč pri pripravi jedi
- Pomoč pri organiziranju in izvajanju delovnega procesa
- zagotavljanje dnevne kakovosti pripravljene hrane
- kontrola porabe živil in upoštevanje normativov
- skrb za racionalno porabo surovin, energentov in čistil ter pravilen odnos do delovnih sredstev (načelo dobrega gospodarja)
- čiščenje in vzdrževanje higiene v kuhinji
- razporeditev dela pomožnemu osebju v kuhinji
- naročanje in pregled nad vhodnimi surovinami,
- pregled in popis zalog
- sodelovanje pri pripravljanju jedilnih listov- upoštevanje in zagotavljanje sistema HACCAP,

Pričakujemo

- Zaželena izobrazba gostinske smeri
- Zaželene so delovne izkušnje
- Samostojnost in odgovornost
- visoka merila pri skrbi za čistočo in urejeno delovno okolje,
- Veselje do dela z ljudmi

Nudimo

- Delovno razmerje za nedoločen čas, s poskusnim delom šestih mesecev
- Nadstandardna urna postavka na področju dela v gostinstvu
- Redno in stimulatивно plačilo
- Možnost brezplačnega prenočišča
- Brezplačna malica
- Koriščenje ali izplačilo nadur
- Izplačilo regresa za letni dopust
- Plačan prevoz na delo
- Zaposlitev za polni delovni čas
- Delo v prijetnem in mladem kolektivu
- Možnosti napredovanja in graditve kariere

4. VODJA KUHINJE

Opis delovnega mesta

- samostojna priprava jedi
 - organiziranje in izvajanju delovnega procesa
 - zagotavljanje dnevne kakovosti pripravljene hrane
-

- kontrola porabe živil in upoštevanje normativov
- skrb za racionalno porabo surovin, energentov in čistil ter pravilen odnos do delovnih sredstev (načelo dobrega gospodarja)
- čiščenje in vzdrževanje higiene v kuhinji
- razporeditev dela pomožnemu osebju v kuhinji
- naročanje in pregled nad vhodnimi surovinami,
- pregled in popis zalog ter poročanje nadrejenim osebam o stanju zalog
- sodelovanje pri pripravljanju jedilnih listov, dnevnih menijev ter dodatne sezonske ponudbe
- standardiziranje posameznih jedi in uvajanje novih,
- upoštevanje in zagotavljanje sistema HACCAP,
- vodenje in usklajevanje tima.

Pričakujemo

- izobrazba gostinske smeri
- Zaželeno so delovne izkušnje na podobnem področju dela
- Samostojnost in odgovornost
- visoka merila pri skrbi za čistočo in urejeno delovno okolje,
- poznavanje HACCP sistema
- Veselje do dela z ljudmi

Nudimo

- Nadstandardna urna postavka na področju dela v gostinstvu
 - Delovno razmerje za nedoločen čas, s poskusnim delom šestih mesecev
 - Redno in stimulatívno plačilo
 - Možnost brezplačnega prenočišča
 - Brezplačna malica
 - Koriščenje ali izplačilo nadur
 - Izplačilo regresa za letni dopust
 - Plačan prevoz na delo
 - Zaposlitev za polni delovni čas
 - Delo v prijetnem in mladem kolektivu
 - Možnosti napredovanja in graditve kariere
-

5. OSKRBNIK KOČE/KUHAR

Opis delovnega mesta

- samostojna priprava jedi
- organiziranje in izvajanje delovnega procesa
- zagotavljanje dnevne kakovosti pripravljene hrane
- Zaključevanje blagajne in skrb za blagajniški minimum
- skrb za racionalno porabo surovin, energentov in čistil ter pravilen odnos do delovnih sredstev (načelo dobrega gospodarja)
- čiščenje in vzdrževanje higiene v kuhinji
- razporeditev dela pomožnemu osebju v kuhinji in strežbi
- naročanje in pregled nad vhodnimi surovinami
- Skrb za čisto in urejeno delovno okolje
- Skrb za pravilno uporabo ter porabo izdelkov
- Svetovanje strankam in prodaja
- pripravljanje jedilnih listov, dnevnih menijev ter dodatne sezonske ponudbe, standardiziranje posameznih jedi in uvajanje novih,
- pregled in popis zalog ter poročanje nadrejenim osebam
- upoštevanje in zagotavljanje sistema HACCAP,
- Odgovornost za usklajeno, pravočasno in kakovostno delo v kuhinji in strežbi
- Razporejanje delavcev na določenem delovnem mestu glede na potrebe

Pričakujemo

- Izobrazba gostinske smeri
- Delovne izkušnje na podobnem področju dela
- znanje vsaj enega tujega jezika, poznavanje vsakega dodatnega jezika je dodatna prednost.
- sposobnost za organiziranje in vodenje dela v kolektivu
- poznavanje sistema HACCP
- visoka merila pri skrbi za čistočo in urejeno delovno okolje,
- Samostojnost, odgovornost, natančnost, komunikativnost, vztrajnost
- Veselje do dela z ljudmi

Nudimo

- Nadstandardna urna postavka na področju dela v gostinstvu
 - Delovno razmerje za nedoločen čas, s poskusnim delom šestih mesecev
 - Redno in stimulatívno plačilo
 - Možnost brezplačnega prenočišča
 - Brezplačna malica
 - Koriščenje ali izplačilo nadur
 - Izplačilo regresa za letni dopust
 - Plačan prevoz na delo
 - Zaposlitev za polni delovni čas
 - Delo v prijetnem in mladem kolektivu
 - Možnosti napredovanja in graditve kariere
-

6. NATAKAR/ICA

Opis delovnega mesta

- Sprejem naročil in strežba hrane in pijače
- Svetovanje strankam in prodaja
- Skrb za pripravo in urejenost jedilnih in drugih prostorov
- Blagajniško poslovanje
- Zaključevanje blagajne in skrb za blagajniški minimum
- Skrb za urejenost okolice
- Skrb za čisto in urejeno delovno okolje
- Skrb za pravilno uporabo ter porabo izdelkov
- Izvajanje HACCP Sistema
- skrb za racionalno porabo surovin, energentov in čistil ter pravilen odnos do delovnih sredstev (načelo dobrega gospodarja)

Pričakujemo

- Dokončano IV. ali V. stopnjo gostinske smeri ali delovne izkušnje na področju strežbe
- znanje vsaj enega tujega jezika, poznavanje vsakega dodatnega jezika je dodatna prednost.
- sposobnost za organiziranje in vodenje dela v kolektivu
- poznavanje sistema HACCP
- visoka merila pri skrbi za čistočo in urejeno delovno okolje,
- Samostojnost, odgovornost, natančnost, komunikativnost, vztrajnost
- Veselje do dela z ljudmi

Nudimo

- Nadstandardna urna postavka na področju dela v gostinstvu
 - Delovno razmerje za nedoločen čas, s poskusnim delom šestih mesecev
 - Redno in stimulatívno plačilo
 - Možnost brezplačnega prenočišča
 - Brezplačna malica
 - Koriščenje ali izplačilo nadur
 - Izplačilo regresa za letni dopust
 - Plačan prevoz na delo
 - Zaposlitev za polni delovni čas
 - Delo v prijetnem in mladem kolektivu
 - Možnosti napredovanja in graditve kariere
 - Delo v prijetnem in mladem kolektivu
 - Možnosti napredovanja in graditve kariere
-