



Élelmezésvezető - dietetikus munkakörbe munkatársat keresünk.

A hajdúszoboszlói Gönczy Pál Református Sport és Két Tanítási Nyelvű Általános Iskola főzőkonyhájának vezetésére állást hirdet.

Főbb feladatok:

- az intézmény konyhájának üzemeltetési feladatainak megszervezése, ellátása, irányítása a HACCP – Higiéniai előírások alapján;
- felügyeli és irányítja az étkezések nyilvántartását, az élelmezési adminisztráció irányítását, szállítólevelek és egyéb dokumentumok kiállítását és megőrzését (pl. raktári nyilvántartás);
- az étlapok alapján a főszakáccsal együttműködve megtervezi a konyhatechnológiai műveleteket;
- folyamatosan ellenőrzi az ételkészítési folyamatokat, felelős az elkészült ételek minőségéért;
- kialakítja az étlapokat a hatályos rendeleteknek megfelelően és figyelemmel kíséri a visszajelzéseket;
- diétás étlap tervezése, diétás étkeztetés irányítása, felügyelete;
- feladata az élelmiszerek beszerzése szem előtt tartva a gazdaságos működést;
- kapcsolattartás beszállítókkal, szolgáltatókkal (karbantartások, szemétszállítás, kártevőirtás stb.) kapcsán, munkavédelmi előadóval;

Az álláshoz tartozó elvárások:

1. Élelmezésvezető és dietetikus végzettség
2. Magas szintű számítógépes ismeretek
3. GHP Higiéniai utasítás ismerete
4. 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet ismerete és használata

Az állás betöltéséhez előnyt jelent: Quadro Byte élelmezési program ismerete

Jelentkezési határidő: 2021. június 15.

Jelentkezés módja:

Csatolt fényképes önéletrajzzal és motivációs levéllel bérigény megjelölésével a gonczyrefi@reformatus.hu

