ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Προσωπικό εστίασης

ΕΚΔΟΣΗ:	2
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:	11/09/2024

Τομέας Πολιτικής	**Κωδικός ΓΠ**	**Τίτλος Θέσης Εργασίας**
Γενικές Υποθέσεις-Διοικητική Μέριμνα	2.15	Προσωπικό εστίασης ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ

Φορέας
ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΓΗΡΟΚΟΜΕΙΟ ΑΡΓΟΣΤΟΛΙΟΥ

Μονάδα
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ

Κωδικός Θέσης	**Εξυπηρέτηση Πολίτη**
1041057799	ΝΑΙ

Διεύθυνση Εργασίας
ΔΗΜΟΣ ΑΡΓΟΣΤΟΛΙΟΥ, 28100, ΔΗΜΟΣ ΑΡΓΟΣΤΟΛΙΟΥ, Ελλάδα

Εργασιακή Σχέση
ΜΟΝΙΜΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ /ΔΙΚΑΣΤΙΚΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ /ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ

Κατηγορία Προσωπικού	**Εντός Προσοντολογίου**
ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	

Κατηγορία Εκπαίδευσης	**Κλάδος**	**Ειδικότητα**
ΥΕ	ΥΕ14 ΒΟΗΘΩΝ ΜΑΓΕΙΡΩΝ	

Σύντομη Περιγραφή Θέσης
Πραγματοποιεί τη διανομή των παρασκευασμάτων της κουζίνας και φροντίζει τους χώρους εστίασης σεβόμενο τους κανόνες υγιεινής και μαζικής εστίασης.

Γενικό Προφίλ	
Μισθολογικές Προβλέψεις	**Βαθμοί**
ΕΝΙΑΙΟ ΜΙΣΘΟΛΟΓΙΟ - Ν. 4354/2015 (ΦΕΚ Α' 176), ΚΕΦ. Β'	• Α΄ • Β΄ • Γ΄ • Δ΄ • Ε΄
☐Επιπλέον αμοιβές	

Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας	
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται	**Αναφέρεται σε**
	• ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ • Προϊστάμενος μονάδας: ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ

Κύρια καθήκοντα
• Ενημερώνει και συμβουλεύει το κοινό για το περιεχόμενο του καταλόγου ροφημάτων και γευμάτων. • Καταγράφει και διανέμει τις παραγγελίες. • Οργανώνει και εξυπηρετεί τους συμμετέχοντες σε συνεστιάσεις όπως σε περιπτώσεις συνεδρίων ή επίσημων επισκέψεων. • Οργανώνει και διαμορφώνει τους χώρους εστίασης. • Επιβλέπει την καθαριότητα των χώρων εστίασης. • Φροντίζει για την εφαρμογή των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας. • Οι Βοηθοί Μαγείρων – Τραπεζοκόμοι βρίσκονται υπό την άμεση επίβλεψη και επιτήρηση του Μάγειρα και τον αναπληρώνουν σε περίπτωση απουσίας του λόγω αδείας, ασθενείας ή ρεπό. • Οι Βοηθοί Μαγείρων – Τραπεζοκόμοι μεριμνούν για την έγκαιρη παραλαβή από το μαγειρείο της τροφής και διανομής του στον χώρο της τραπεζαρίας και στα δωμάτια των φιλοξενουμένων μας. • Οι Βοηθοί Μαγείρων – Τραπεζοκόμοι φροντίζουν για την σωστή καθαριότητα των τραπεζιών της τραπεζαρίας, την καθαριότητα των ποτηριών, ενώ φροντίζουν να υπάρχουν πάντοτε δοχεία νερού γεμάτα σε όλα τα τραπέζια της τραπεζαρίας. • Οι Βοηθοί Μαγείρων – Τραπεζοκόμοι μεριμνούν για την καθαριότητα των μαγειρικών πάγκων, των ψυγείων και των δίσκων φαγητού. • Οι Βοηθοί Μαγείρων – Τραπεζοκόμοι μετά το πέρας των γευμάτων αναλαμβάνουν το μάζεμα όλων των ειδών (δίσκους, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια) τα οποία επιμελώς καθαρίζουν και φυλάσσουν όπου προβλέπεται.

Θεσμική Εκπροσώπηση και Συνεργασία

Απαιτούμενα Προσόντα	
Ύπαρξη Ειδικών Οργανικών Διατάξεων	ΟΧΙ
Τυπικά Προσόντα	
Τα προβλεπόμενα στο Π.Δ. 50/2001, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.	• Απολυτήριος τίτλος τουλάχιστον Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης (απολυτήριος τίτλος τριτάξιου Γυμνασίου ή για όσους υποψήφιους έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το 1980 απολυτήριο Δημοτικού σχολείου), ή ισοδύναμος απολυτήριος τίτλος κατώτερης Τεχνικής Σχολής του Ν.Δ. 580/1970 ή απολυτήριος τίτλος Εργαστηρίων Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης του άρθρου 1 του Ν. 2817/2000 της ημεδαπής ή άλλος ισότιμος τίτλος της αλλοδαπής. • Απολυτήριοι τίτλοι Γ΄ Γυμνασίου των σχολικών περιόδων 1976-1977 έως και 1979-1980 γίνονται δεκτοί.
Επιθυμητά Προσόντα	
Επιθυμητές Γνώσεις	• Γνώση κανόνων σερβιρίσματος. • Γνώση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας πρώτων υλών.
Ειδικές απαιτήσεις θέσης	• Κυλιόμενο ωράριο εργασίας.

Εργασίας	
Εμπειρία	

Δεξιότητες	
Δεξιότητα	**Επιθυμητό επίπεδο**
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΝΩΣΗΣ	Μέτριο
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟΣ & ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΗΓΕΤΙΚΟΤΗΤΑ	Χαμηλό
ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	Μέτριο
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΗ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο

Διάρκεια θητείας (έτη)	**Υποχρεωτική επιμόρφωση**	**Άλλες Πληροφορίες**
	ΟΧΙ	