

ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Μάγειρας

ΕΚΔΟΣΗ:	2
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:	11/09/2024

Τομέας Πολιτικής	Κωδικός ΓΠ	Τίτλος Θέσης Εργασίας
Γενικές Υποθέσεις-Διοικητική Μέριμνα	2.18	Μάγειρας ΓΡΑΦΕΙΟ Α΄ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΜΕΓΑΛΩΝ ΚΑΛΥΒΙΩΝ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΚΚΑΙΩΝ

Οργανισμός
ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΚΚΑΙΩΝ

Μονάδα
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ ΤΜΗΜΑ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΠΑΙΔΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ ΓΡΑΦΕΙΟ Α΄ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΜΕΓΑΛΩΝ ΚΑΛΥΒΙΩΝ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΚΚΑΙΩΝ

Κωδικός Θέσης	Κατηγορία Προσωπικού
1184374587	ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

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

Εντός Προσωντολογίου	Κατηγορία Εκπαίδευσης	Κλάδος	Ειδικότητα
ΝΑΙ	ΔΕ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΩΝ

Τόπος Εργασίας	Εξυπηρέτηση Πολίτη
ΑΣΚΛΗΠΙΟΥ 18, 42100, ΔΗΜΟΣ ΤΡΙΚΚΑΙΩΝ, Ελλάδα	ΝΑΙ

Συντομη Περιγραφή της θέσης εργασίας
Φροντίζει για τη δημιουργία του ημερήσιου/εβδομαδιαίου προγράμματος γευμάτων, την προετοιμασία τους καθώς και τη συσκευασία και την αποθήκευσή τους, σεβόμενος τους κανόνες υγιεινής και μαζικής εστίασης.

Γενικό Προφίλ	
Μισθολογικές Προβλέψεις	Βαθμός
ΕΝΙΑΙΟ ΜΙΣΘΟΛΟΓΙΟ	- Α΄ - Β΄ - Γ΄ - Δ΄
☐ Επιπλέον αμοιβές	

Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας	
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται	Αναφέρεται σε
	• Προϊστάμενος μονάδας: ΓΡΑΦΕΙΟ Α΄ ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΜΕΓΑΛΩΝ ΚΑΛΥΒΙΩΝ ΔΗΜΟΥ ΤΡΙΚΚΑΙΩΝ • Προϊστάμενος μονάδας: ΤΜΗΜΑ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΠΑΙΔΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ

Κύρια καθήκοντα
• Μεριμνά για την επάρκεια σε κατάλληλες πρώτες ύλες για την παρασκευή των γευμάτων. • Επιδιώκει την ορθολογικότερη χρήση των πρώτων υλών. • Φροντίζει για τη σύνθεση και την κοινοποίηση του ημερήσιου/εβδομαδιαίου προγράμματος γευμάτων. • Παρασκευάζει, οργανώνει, καθοδηγεί και εποπτεύει τον τρόπο παρασκευής των εδεσμάτων. • Επιμελείται την διακόσμηση / εικόνα των πιάτων. • Συσκευάζει και αποθηκεύει τα προϊόντα. • Χειρίζεται τον εξοπλισμό της κουζίνας και ελέγχει τη σωστή λειτουργία του. • Φροντίζει και ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών, των σκευών καθώς και των γευμάτων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας • Ενημερώνεται συνεχώς για νέες συνταγές και για διαφορετικές κουζίνες. • Είναι υπεύθυνος για την επιμελημένη και έγκαιρη παρασκευή του φαγητού των βρεφών και νηπίων , σύμφωνα με το διαιτολόγιο, την ημερήσια δύναμη των παιδιών • Φροντίζει και ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών, των σκευών καθώς και των γευμάτων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας • Συσκευάζει και αποθηκεύει τα προϊόντα. • Είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή και τήρηση των βασικών κανόνων ατομικής υγιεινής και όλων των όρων υγιεινής στην κουζίνα και το χώρο φαγητού των παιδιών, προτείνοντας κάθε σχετικό μέτρο και υιοθετώντας τις σχετικές εγκυκλίους. • Χειρίζεται τον εξοπλισμό της κουζίνας και ελέγχει τη σωστή λειτουργία του. • Φροντίζει για την καθαριότητα, την τακτοποίηση των συσκευών, των σκευών, των ειδών εστίασης και του χώρου της κουζίνας και είναι υπεύθυνος για κάθε απώλεια ή αδικαιολόγητη καταστροφή. • Φροντίζει για την απολύμανση του εξοπλισμού καθώς και του χώρου της κουζίνας, κατά τακτά χρονικά διαστήματα, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα μέτρα υγιεινής. • Παραλαμβάνει την αναγκαία ποσότητα υλικών για την παρασκευή του φαγητού με βάση το διαιτολόγιο και υπογράφει το σχετικό δελτίο. • Μοιράζει στα παιδιά το φαγητό και τα συμπληρώματά του, σε μερίδες, και είναι υπεύθυνος για κάθε παράλειψη. • Ενημερώνει έγκαιρα τον Προϊστάμενο για τα αναγκαία σκεύη ή την ανάγκη επισκευής τους και προτείνει τη λήψη κάθε μέτρου που θεωρεί απαραίτητο για την καλή λειτουργία της κουζίνας. • Συμμετέχει και υποστηρίζει παιδαγωγικές δραστηριότητες που υλοποιούνται στον παιδικό σταθμό, σχετικές με τον ρόλο του • Σε κάθε περίπτωση απουσίας, τον αντικαθιστά ο τραπεζοκόμος. • Αναλαμβάνει οτιδήποτε άλλο σχετικό με την κουζίνα και το χώρο φαγητού των παιδιών που του ανατίθεται από τον Προϊστάμενο του Παιδικού Σταθμού.

Θεσμική Εκπροσώπιση και Συνεργασία

Απαιτούμενα Προσόντα	
Υπαρξη ειδικών/οργανικών διατάξεων για τα απαιτούμενα τυπικά προσόντα	Όχι
Τυπικά Προσόντα	
Προσόντα βάση ΠΔ 85/2022	ΚΥΡΙΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλος ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας (Chef) Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 (Ι.Ε.Κ. ή Μεταλυκειακού Έτους - Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Κατάρτισης επιπέδου μεταδευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης Ι.Ε.Κ. ή Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 4 ΕΠΑ.Λ. ή Τεχνικού Επαγγελματικού Εκπαιδευτηρίου (Τ.Ε.Ε.) Β' κύκλου σπουδών ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου (Τ.Ε.Λ.) ή Τμήματος Ειδίκευσης Ενιαίου Πολυκλαδικού Λυκείου (Ε.Π.Λ.) ή Μέσης Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής Εργοδηγών (Ν.Δ. 580/1970) ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας. Α' ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλος ειδικότητας Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης ή Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑ.Σ.) ν.3475/2006 ή Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας ΟΑΕΔ ν.3475/2006 ή Επαγγελματικής Σχολής ΟΑΕΔ (ν.4763/2020) ή Επαγγελματικής Σχολής Κατάρτισης Ε.Σ.Κ. (ν.4763/2020) ή Σχολής Επαγγελματικής Κατάρτισης Σ.Ε.Κ. (ν.4186/2013) ή Τεχνικού Επαγγελματικού Εκπαιδευτηρίου Τ.Ε.Ε. Α' κύκλου σπουδών ή Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής Τ.Ε.Σ. (ν.1566/1985 ή ν.576/1977) ή Σχολής Μαθητείας ΟΑΕΔ (ν.1346/1983 ή ν.1566/1985) ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας. Β' ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ α) Οποιοδήποτε πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλος Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 (Ι.Ε.Κ. ή Μεταλυκειακού Έτους - Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Κατάρτισης επιπέδου μεταδευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης Ι.Ε.Κ. ή Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 4 ΕΠΑ.Λ. ή Τεχνικού Επαγγελματικού Εκπαιδευτηρίου (Τ.Ε.Ε.) Β' κύκλου Σπουδών ή Ενιαίου Πολυκλαδικού Λυκείου (Ε.Π.Λ.) ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου (Τ.Ε.Λ.) ή Μέσης Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής Εργοδηγών (Ν.Δ. 580/1970) ή Γενικού Λυκείου ή Ενιαίου Λυκείου ή Λυκείου Γενικής Κατεύθυνσης ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής ανεξαρτήτως ειδικότητας. β) Αντίστοιχη εμπειρία δύο (2) τουλάχιστον ετών.
Επιθυμητές Γνώσεις	• Γνώση κανόνων, μεθόδων και τεχνικών της μαγειρικής τέχνης. • Γνώση κανόνων σωστής διατροφής και συνδυασμού τροφίμων. • Γνώση κανόνων υγιεινής των τροφίμων. • Γνώση τεχνικών συσκευασίας, αποθήκευσης, και συντήρησης τροφίμων. • Γνώση ορολογίας των δεσμάτων και της διεθνούς ονοματολογίας.
Ειδικές απαιτήσεις θέσης 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	Μέτριο	
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο	
Επιθυμητά Προσόντα		
Διάρκεια θητείας	Υποχρεωτική επιμόρφωση πριν την ανάληψη της θέσης	Άλλες Πληροφορίες
	ΌΧΙ	