

ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Μάγειρας			
ΕΚΔΟΣΗ:		2	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:		11/09/2024	
Τομέας Πολιτικής	Κωδικός ΓΠ	Τίτλος Θέσης Εργασίας	
Γενικές Υποθέσεις-Διοικητική Μέρμνα	2.18	Μάγειρας ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ - ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
Οργανισμός			
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ			
Μονάδα			
ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ - ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ			
Κωδικός Θέσης	Κατηγορία Προσωπικού		
1211258335	ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ		
Εργασιακή Σχέση			
ΜΟΝΙΜΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ /ΔΙΚΑΣΤΙΚΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ /ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ			
Εντός Προσωντολογίου	Κατηγορία Εκπαίδευσης	Κλάδος	Ειδικότητα
	ΔΕ	ΜΑΓΕΙΡΩΝ	
Τόπος Εργασίας			Εξυπηρέτηση Πολίτη
ΕΓΝΑΤΙΑΣ 9, 53100, ΔΗΜΟΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ, Ελλάδα			ΝΑΙ
Συνομη 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	
☒ Υπαγωγή στο μισθολόγιο		• Α΄ • Β΄ • Γ΄ • Δ΄	
☐ Εξαίρεση από το μισθολόγιο			
☐ Επιπλέον αμοιβές			
Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας			
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται		Αναφέρεται σε	

ΦΟΡΕΙΣ/ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΚΑΙ ΕΚΤΟΣ ΔΗΜΟΣΙΟΥ	- Προϊστάμενος μονάδας: ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ - ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ/ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Προϊστάμενος μονάδας: ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
--	--

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.
--

Θεσμική Εκπροσώπιση και Συνεργασία

--

Απαιτούμενα Προσόντα

Υπαρξη ειδικών/οργανικών διατάξεων για τα απαιτούμενα τυπικά προσόντα	ΌΧΙ
---	-----

Τυπικά Προσόντα

άρθ. 17 του Π.Δ. 50/2001 (Α' 39)	- Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριος τίτλος ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός - Μαγειρικής Τέχνης ή αντίστοιχο πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριος τίτλος σχολικών - μονάδων ή - Απολυτήριος τίτλος τουλάχιστον υποχρεωτικής εκπαίδευσης (απολυτήριο τριταξίου - γυμνασίου ή για υποψηφίους που έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το 1980 απολυτήριο - δημοτικού σχολείου) ή ισοδύναμο απολυτήριο τίτλο κατώτερης Τεχνικής Σχολής ή - απολυτήριο τίτλο Εργαστηρίων Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης - της ημεδαπής ή άλλος ισότιμος τίτλος της αλλοδαπής και σχετική εμπειρία τουλάχιστον - τριών (3) ετών ή ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Οι κάτοχοι πτυχίων Βασικής Εκπαίδευσης του - Οργανισμού Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΟΤΕΚ) Μαγειρικής Τέχνης - διετούς κύκλου σπουδών υποχρεούνται να προσκομίσουν και απολυτήριο τίτλο - τουλάχιστον Γ Γυμνασίου.
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 εδεσμάτων 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	