**ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:** Προσωπικό εστίασης

| | |
|---|---|
| **ΕΚΔΟΣΗ:** | 3 |
| **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:** | 03/10/2024 |

| **Τομέας Πολιτικής** | **Κωδικός ΓΠ** | **Τίτλος Θέσης Εργασίας** |
|---|---|---|
| Γενικές Υποθέσεις-Διοικητική Μέριμνα | 2.15 | Προσωπικό εστίασης<br>ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ) |

| **Φορέας** |
|---|
| ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ |

| **Μονάδα** |
|---|
| ΙΑΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ \| ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ) |

| **Κωδικός Θέσης** | **Εξυπηρέτηση Πολίτη** |
|---|---|
| 1850964317 | ΝΑΙ |

| **Διεύθυνση Εργασίας** |
|---|
| ΣΙΣΜΑΝΟΓΛΟΥ 45, 69100, ΔΗΜΟΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ, Ελλάδα |

| **Εργασιακή Σχέση** |
|---|
| ΜΟΝΙΜΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ /ΔΙΚΑΣΤΙΚΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ /ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ |

| **Κατηγορία Προσωπικού** | **Εντός Προσοντολογίου** |
|---|---|
| ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ | ΝΑΙ |

| **Κατηγορία Εκπαίδευσης** | **Κλάδος** | **Ειδικότητα** |
|---|---|---|
| ΥΕ | ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ | ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ |

| **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' | • Β΄<br>• Γ΄<br>• Δ΄<br>• Ε΄ |
| ☐Επιπλέον αμοιβές | |

| Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας | |
|---|---|
| **Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται** | **Αναφέρεται σε** |
| • Όλοι οι Δημόσιοι Φορείς | • Προϊστάμενος μονάδας: ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ)<br>• Προϊστάμενος μονάδας: ΙΑΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ |

| Κύρια καθήκοντα |
|---|
| • Ενημερώνει και συμβουλεύει το κοινό για το περιεχόμενο του καταλόγου ροφημάτων και γευμάτων.<br>• Καταγράφει και διανέμει τις παραγγελίες.<br>• Οργανώνει και εξυπηρετεί τους συμμετέχοντες σε συνεστιάσεις όπως σε περιπτώσεις συνεδρίων ή επίσημων επισκέψεων.<br>• Οργανώνει και διαμορφώνει τους χώρους εστίασης.<br>• Επιβλέπει την καθαριότητα των χώρων εστίασης.<br>• Φροντίζει για την εφαρμογή των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας.<br>• Είναι υπεύθυνοι για την παραλαβή και μεταφορά των μαγειρεμένων τροφίμων στους ασθενείς τηρώντας όλους<br>• τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.<br>• Παραλαβή από τα μαγειρεία των τροφίμων που προορίζονται για τα κλειστά τμήματα , τις μονάδες του<br>• Νοσοκομείου και τις ψυχιατρικές δομές. Τακτοποίηση των παραπάνω ειδών σε πλαστικά σακουλάκια ή<br>• θερμομονωτικά κιβώτια και διανομή στις κλειστές μονάδες και τμήματα για ασθενείς και προσωπικό.<br>• Προετοιμασία με ιδιαίτερη προσοχή των αλεσμένων για τους ασθενείς των κλινικών<br>• Παραλαβή, από τον Μάγειρα, φρούτων, λαχανικών κλπ. ειδών για διανομή, προετοιμασία σαλατών και<br>• φρούτων .Παραλαβή μεσημεριανού/ βραδινού από μαγειρεία, ταξινόμηση-σερβίρισμα ( με συγκεκριμένη σειρά)<br>• σε ειδικούς δίσκους ( μέσα σε κλειστά αμαξίδια), διανομή στους ασθενείς.<br>• Οι τραπεζοκόμοι στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους<br>• διανομής των τροφίμων. Τηρούν τους Κανόνες Υγιεινής Χειρισμού Τροφίμων<br>• Συγκέντρωση και καθαρισμός ΟΛΩΝ των ακάθαρτων σκευών και δίσκων του μεσημεριανού και δείπνου και<br>• τακτοποίηση σε καθαρά αμαξίδια τα οποία καθαρίζονται σχολαστικά από τους/τις τραπεζοκόμους, στο τέλος<br>• της κάθε βάρδιας καθημερινά. Καθαρισμός και εφοδιασμός (με απορρυπαντικό)του πλυντηρίου σκευών.<br>• Αν πρόκειται για την τραπεζαρία προσωπικού αντίστοιχη προετοιμασία με τα παραπάνω και σερβίρισμα των<br>• δίσκων μεσημεριανού και δείπνου στο προσωπικό καθώς και νυχτερινών συμπληρωμάτων τροφής στο<br>• εφημερεύον προσωπικό. Επίσης, φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου.<br>• Ενημέρωση του μάγειρα βάρδιας για τυχόν βλάβες του πλυντηρίου σκευών<br>• Συμμετέχουν στη γενική καθαριότητα που γίνεται 1 φορά / μήνα στο χώρο των μαγειρείων |

| Θεσμική Εκπροσώπηση και Συνεργασία |
|---|
| |

| Απαιτούμενα Προσόντα | |
|---|---|
| Ύπαρξη Ειδικών Οργανικών Διατάξεων | ΟΧΙ |
| **Τυπικά Προσόντα** | |
| Τυπικά Προσόντα βάσει ΠΔ 85/2022 | Απολυτήριος τίτλος υποχρεωτικής εκπαίδευσης (δηλαδή απολυτήριο τριταξίου γυμνασίου ή για υποψήφιους που έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το 1980 |

| | |
|---|---|
| | απολυτήριο δημοτικού σχολείου) ή απολυτήριος τίτλος Γυμνασίου Σχολείου Δεύτερης Ευκαιρίας ή απολυτήριος τίτλος Εργαστηρίων Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης του άρθρου 1 του ν. 2817/2000 ή πτυχίο Κατώτερης Τεχνικής Σχολής του Ν.Δ. 580/1970 ή πτυχίο Κατωτέρας Τεχνικής Σχολής Μαθητείας ΟΑΕΔ Β.Δ. 3/1952, Ν.Δ. 212/1969, ν. 4504/1966 ή άλλος ισότιμος των ανωτέρω τίτλος της αλλοδαπής. |
| **Επιθυμητά Προσόντα** | |
| **Επιθυμητές Γνώσεις** | • Γνώση κανόνων σερβιρίσματος.<br>• Γνώση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας πρώτων υλών. |
| **Ειδικές απαιτήσεις θέσης Εργασίας** | • Εργασία σε κυλιόμενο ωράριο |
| **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 | |