**Departmenti:** Kuzhinë

**Raporton tek:** Kuzhinieri Ekzekutiv

**Përgjegjës për:** - Pastiqeri

QËLLIMI I PUNËS

Përgjegjës për prodhimin, përgatitjen dhe prezantimin e embelsirave, të ftuarve në zonën e tij/saj, në përputhje me standardet.

PËRGJEGJËSITË KRYESORE:

• Respekton standardet e përcaktuara nga Kuzhinieri Ekzekutiv dhe mban konsistencën e këtyre standardeve.

• Bën përgatitjet e para-gatimit, gatuan në mënyrë aktive dhe siguron që asgjë nuk mungon gjatë shërbimit dhe prezantimit gjatë mëngjesit, drekës dhe darkës, nga menuja e desertit/ embelsirave

• Përgjegjës për ruajtjen e mallrave për zonën e tij/saj, për të ruajtur organizimin sipas kategorisë, përgjegjës për të mbajtur shënimet e datave të skadencës dhe përgjegjës për ruajtjen e produkteve në përputhje me standardet e higjenës. Bën kontrollë rutinore të ruajtjes dhe raporton çdo parregullsi.

• Përgatit listën e blerjeve të tregut për zonën e tij/saj të përgjegjësive dhe ndanë atë Kuzhinierin Ekzekutiv

• Përdor të gjitha pajisjet dhe makineritë e kuzhinës në mënyrë të sigurt dhe sigurohuni që i gjithë personeli është i informuar dhe trajnuar për t'i përdorur ato si duhet.

• Siguron pastërtinë e enëve, pajisjeve dhe makinerive të përdorura dhe raporton për ndonjë gabim ose dëmtim.

• Sigurohet që ushqimi i prodhuar të jetë në përputhje të vazhdueshme me standardet e përcaktuara.

• Trajnon ekipin e tij/saj (nëse ka) në punë teorikisht si dhe kur është e nevojshme.

• Raporton incidente të papritura në kuzhinë te Kuzhinieri Ekzekutiv.

• Respekton rregullat e shëndetit dhe sigurisë ndaj zjarrit për kuzhinë.

• Respekton procedurat e hoteleve dhe legjislacionin e përgjithshëm.

• Ruan veshjen e pastër dhe të pastër në përputhje me standardet e Access. Raporton në punë në kohë në uniformë të pastër dhe të pastër me kujdesin e vetë-higjenës.

• Keni komunikim të mirë dhe punë në bashkëpunim të mirë me kolegët.

• Ndërmerrni çdo përgjegjësi tjetër të caktuar nga Kuzhinieri Ekzekutiv.

KUALIFIKIMET:

Arsimi: Minimum i diplomuar në shkollë të mesme

Përvoja: Minimum 3 vjet përvojë e ngjashme në kuzhinë në një restaurant me reputacion.

Kualifikime të tjera: Ka njohuri për funksionimin e kuzhinës, prodhimin e ushqimit, higjienën, të përqendruar në kënaqësinë e mysafirëve dhe përmirësimin e vazhdueshëm të standardeve, ka marrëdhënie të mira ndërpersonale.