

Dom Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku ul. Nowomiejska 19,87-800 Włocławek

ogłasza nabór na wolne stanowisko pracy

KIEROWNIK KUCHNI

(nazwa stanowiska pracy)

1. Wymagania niezbędne:

- a. obywatelstwo polskie lub obywatelstwo państwa członkowskiego Unii Europejskiej, Konfederacji Szwajcarskiej lub państwa członkowskiego Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) - strony umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym,
- b. pełna zdolność do czynności prawnych oraz korzystanie z pełni praw publicznych,
- c. nie był prawomocnie skazany za przestępstwo przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji państwowych oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów lub za przestępstwo skarbowe;
- d. posiada znajomość języka polskiego w mowie i piśmie w zakresie koniecznym do wykonywania obowiązków kierownika kuchni;
- e. spełnia jeden z poniższych warunków:
 - ukończyła studia wyższe kierunkowe,
 - ukończyła szkołę średnią branżową i posiada tytuł mistrza kuchni

2. Wymagania dodatkowe:

- a. co najmniej 6 letni staż pracy na stanowisku szefa kuchni lub porównywalnym, w tym przynajmniej 3 lata pracy w zakładzie gastronomicznym na stanowisku min. kucharza
- b. znajomość przepisów prawnych dot. żywienia zbiorowego osób dorosłych (w szczególności starszych i chorych)
- c. znajomość przepisów z zakresu norm i piramid żywienia,
- d. umiejętność układania jadłospisów i tworzenia receptur w najczęściej występujących dietach leczniczych (m.in. cukrzyca, dieta wątrobowa),
- e. znajomość zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Systemu Analizy Kontroli i Krytyczne Punkty Kontroli (HACCP),
- f. umiejętność obsługi informatycznych systemów,
- g. nieposzlakowana opinia,
- h. odpowiedzialność, sumienność, terminowość i dokładność w realizacji powierzonych zadań,
- i. ogólna wydolność fizyczna,
- j. decyzyjność,
- k. umiejętność zarządzania zespołem.

3. Zakres wykonywanych zadań na stanowisku:

1. Zapewnienie całonocnego wyżywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej i śniadań oraz obiadów dla uczestników Ośrodka Dniennego Pobytu, zgodnie z ustalonymi dietami, obowiązującymi stawkami żywieniowymi oraz obowiązującymi przepisami w zakresie zbiorowego żywienia.
2. Organizowanie i nadzorowanie działań podległego personelu kuchennego w kuchni Domu Pomocy Społecznej, tj. planowanie codziennej produkcji kulinarnej i ustalanie jej asortymentu, ustalenie właściwego podziału pracy personelowi zapewniając sprawne i terminowe realizowanie zadań.
3. Nadzór nad punktualnym i estetycznym przygotowywaniem potraw/dań na poszczególne posiłki oraz porcjowaniem posiłków, zgodnie z przyjętymi normami żywieniowymi i ustalonymi dietami.

4. Wytwarzanie potraw oraz nadzorowanie procesów technologicznych i ekspedycji potraw.
5. Przygotowywanie potraw, opracowywanie nowych, własnych receptur potraw oraz przygotowywanie personelu do ich wykonania.
6. Ocenianie, sprawdzanie jakości gotowych potraw przed wydaniem.
7. Uczestniczenie w planowaniu jadłospisów.
8. Pobieranie produktów spożywczych z magazynu w ilościach przewidzianych recepturą, kwitowanie ich odbioru w raportach żywieniowych, zabezpieczenie pobranych z magazynu produktów przed zepsuciem i dbanie o ich racjonalne zużycie.
9. Nadzór nad przyjmowanym towarem pod względem jakościowym i ilościowym oraz właściwym jego przeznaczeniem, w tym prowadzenie magazynu podręcznego.
10. Organizowanie i przeprowadzania szkoleń pracowników, mających na celu podnoszenie kwalifikacji i umiejętności niezbędnych do właściwego wykonywania zadań służbowych.
11. Odpowiedzialność za prawidłowe funkcjonowanie kuchni i jej stan sanitarny.
12. Przestrzeganie i nadzór nad przestrzeganiem przez pracowników zasad i przepisów z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy i zasadami ochrony przeciwpożarowej.
13. Stosowanie metod, technik i procedur związanych z wymogami sanitarno-higienicznymi, zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), zasadami systemu Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), instrukcjami stanowiskowymi i procedurami wewnętrznymi.
14. Kalkulowanie całorocznego zapotrzebowania na poszczególne artykuły żywnościowe oraz wnioskowanie o organizację zamówienia publicznego na wyłonienie dostawców artykułów żywnościowych.
15. Kontrola nad prawidłowym wykorzystaniem i użytkowaniem sprzętu kuchennego.
16. Odpowiedzialność za mienie znajdujące się w kuchni i na jej zapleczu.
17. Prowadzenie i właściwe przechowywanie dokumentacji, w tym dokumentacji w zakresie HACCP.
18. Merytoryczne sprawdzanie zakupowych faktur żywnościowych.
19. Współpraca w szczególności z dietetykiem i magazynierem.
20. Wykonywanie innych niewskazanych powyżej zadań, które na mocy przepisów prawa oraz wewnętrznych regulacji należą do kompetencji kierownika, w tym kierownika kuchni
21. Utrzymanie w stanie czystości i sprawności powierzonego sprzętu kuchennego.
22. Zapewnienie niezbędnych narzędzi ręcznych i pomocniczych, urządzeń chłodniczych, urządzeń do obróbki mechanicznej surowców, sprzętu do obróbki cieplnej żywności, maszyn do mycia i zmywania oraz pomocniczego sprzętu gastronomicznego.
23. Odpowiedzialność za utrzymanie czystości w kuchni i pomieszczeniach zaplecza kuchennego oraz pomocniczych.

4. Informacja o warunkach pracy na danym stanowisku:

- a. miejsce pracy: stanowisko pracy usytuowane na parterze w siedzibie Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku. Praca wymaga przemieszczania się między pokojami biurowymi i pomieszczeniami użytkowymi przez Mieszkańców Domu oraz między parterem a pomieszczeniami piwnicznymi gdzie zlokalizowana kuchnia i pomieszczenia pomocnicze, budynek wyposażony w windę,
- b. pełny wymiar czasu pracy,
- c. praca na terenie kuchni, przygotowalni, zmywalni, zaplecza kuchennym z wykorzystaniem sprzętu kuchennego oraz praca w pomieszczeniu socjalnym o charakterze biurowym przy dokumentacji oraz przy komputerze z wykorzystaniem programu ARISCO- DIETY.

5. Informacja o wskaźniku zatrudnienia osób niepełnosprawnych w Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku.

W miesiącu marcu 2022 roku, wskaźnik zatrudnienia w Domu Pomocy Społecznej, w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz osób niepełnosprawnych wynosił: ~~ponad 6%/~~ mniej niż 6%*.

6. Warunkiem wzięcia udziału w rekrutacji, jest złożenie następujących dokumentów i oświadczeń w języku polskim:

- 6.1. list motywacyjny (podpisany własnoręcznie),
- 6.2. życiorys- curriculum vitae (bez zdjęcia, podpisany własnoręcznie),
- 6.3. kwestionariusz osobowy dla osoby ubiegającej się o zatrudnienie- oryginał,
- 6.4. kopie świadectw pracy (poświadczane przez kandydata za zgodność z oryginałem),
- 6.5. oświadczenie kandydata o posiadaniu wymaganego wykształcenia i kwalifikacji zawodowych,
- 6.6. kopie dokumentów o posiadanych kwalifikacji i umiejętnościach zawodowych (poświadczane przez kandydata za zgodnością z oryginałem),
- 6.7. kopie dokumentów określonych w przepisach o służbie cywilnej, poświadczających znajomość języka polskiego (poświadczane przez kandydata za zgodność z oryginałem) dot. osób nieposiadających obywatelstwa polskiego
- 6.8. oświadczenie kandydata o braku skazania prawomocnym wyrokiem sądu za umyślne przestępstwo ścigane z oskarżenia publicznego lub umyślne przestępstwo skarbowe,
- 6.9. oświadczenie kandydata o posiadaniu pełnej zdolności do czynności prawnych oraz korzystaniu z pełni praw publicznych,
- 6.10. kopia dokumentu potwierdzającego niepełnosprawność, w przypadku kandydata zamierzającego skorzystać z uprawnienia, o którym mowa w art. 13a, ust. 2 ustawy o pracownikach samorządowych,
- 6.11. zgoda kandydata na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby naboru,
- 6.12. inne dokumenty wskazane w ogłoszeniu o naborze.

Każdy kandydat przystępujący do naboru podaje swoje dane dobrowolnie. Bez podania wymaganych danych osobowych nie będzie możliwy udział w naborze. Dokumenty aplikacyjne: list motywacyjny i CV powinny być opatrzone klauzulą:

Wyrażam zgodę za przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w mojej ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji, na zasadach określonych w rozporządzeniu parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46 WE (RODO) (Dz.U.UE.L.2016.119.1) przez Dom Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku.

Przyjmuję do wiadomości fakt obowiązkowej publikacji w Biuletynie Informacji Publicznych moich danych osobowych, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 21 listopada 2008 r. o pracownikach samorządowych (Dz.U. z 2022 r., poz. 530)

7. Wymagane dokumenty należy składać osobiście lub doręczyć listownie w terminie do dnia **29 kwietnia 2022 r. do godz. 9.00** w Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku, w zaklejonej kopercie z dopiskiem:
„Nabór na wolne stanowisko KIEROWNIKA KUCHNI w Domu Pomocy Społecznej”
Aplikacje które wpłyną po wyżej określonym terminie nie będą rozpatrywane – o zachowaniu terminu decyduje data wpływu dokumentów do sekretariatu DPS (II piętro).
8. Otwarcie ofert nastąpi 29 kwietnia 2022 r. o godz. 9.15.
9. Z regulaminem naboru można się zapoznać na podmiotowej stronie Biuletynu Informacji Publicznej Domu Pomocy Społecznej www.dpswloclwek.rbip.mojregion.info w zakładce „praca w DPS”
10. Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu 54 412-13-20
11. Informacja o wyniku naboru zostanie umieszczona na podmiotowej stronie BIP Domu Pomocy Społecznej oraz na tablicy informacyjnej DPS przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku w terminie do 5 maja br.

DYREKTOR

Lidia Lewandowska