

Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łomży.

§1

Ogłaszam nabór na stanowisko szefa kuchni  
w Klubie Seniora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łomży.

**1. Wymagania niezbędne**

- Wykształcenie średnie (żywność zbiorowe)
- Staż pracy w zawodzie minimum 4 lata
- Umiejętność kierowania ludźmi
- Umiejętność organizacji pracy własnej

**2. Wymagania dodatkowe**

1. Kurs HACCP
2. Ważne badania lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych

**3. Wymagane dokumenty i oświadczenia**

- aktualne CV oraz kwestionariusz osobowy dla osoby ubiegającej się o zatrudnienie,
- list motywacyjny,
- kserokopie dokumentów potwierdzających wykształcenie, kwalifikacje i przebieg pracy zawodowej,
- Oświadczenie o niekaralności za przestępstwo popełnione umyślnie,
- Oświadczenie o niekaralności za przestępstwa przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji państwowych oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów lub za przestępstwo karno skarbowe,
- Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych:  
„Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, w związku z prowadzonym konkursem na stanowisko szefa kuchni oraz na publikację nazwiska i imienia na stronie internetowej MOPS.”

**4. Zakres obowiązków na stanowisku pracy:**

1. Sporządzenie zdrowych posiłków dla podopiecznych Klubu Seniora.
2. Dbanie o najwyższą jakość i smak przygotowanych posiłków zachowując higienę pracy.
3. Przestrzeganie ilości, jakości i terminu przygotowywanych posiłków zgodnie z jadłospisem.
4. Pilnowanie by wszystkie produkty otrzymane z magazynu żywnościowego do kuchni były całkowicie zużyte do przygotowywanych posiłków.
5. Ponoszenie całkowitej odpowiedzialności za jakość i strukturę posiłków.
6. Przyjmowanie produktów z magazynu za pokwitowaniem od intendentki oraz dbanie o ich całkowite i racjonalne zużycie.
7. Sprawowanie nadzoru nad pracą pozostałych pracowników kuchni.
8. Utrzymywanie w stanie używalności sprzęt kuchenny i dbanie o jego czystość.
9. Nie dopuszczanie pracowników do pracy na niesprawnym sprzęcie i codzienny jego przegląd.

10. Zgłaszanie przelozonemu napraw sprzętu dokonując wpisu w Rejestr Napraw.
11. Ponoszenie całkowitej odpowiedzialności za wygląd estetyczny pomieszczeń kuchennych.
12. Branie czynnego udziału w układaniu jadłospisu.
13. Prowadzenie podręcznego magazynu.
14. Przygotowywanie próbek posiłków do kontroli.
15. Prowadzenie dokumentacji HACCP w kuchni.

Dokumenty należy składać w zamkniętej kopercie osobiście lub korespondencyjnie na adres Klub Seniora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łomży ul. M C Skłodowskiej 2 w terminie do **15.10.2012 r do godziny 15:00.**

Ofertę należy opatrzyć dopiskiem „**Konkurs na Szefa Kuchni**”

Kandydaci zakwalifikowani zostaną telefonicznie powiadomieni o terminie rozmowy kwalifikacyjnej. Pozostali kandydaci nie otrzymają informacji zwrotnej.

§2

Wykonanie Zarządzenia powierza się Kierownikowi Klubu Seniora MOPS

§3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania

**DYREKTOR**  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Łomży  
*mgr inż. Wiesław Jagielak*

*K*