



Шеф-повар

от 35 000 руб.

ГКУ "Курганский областной противотуберкулёзный диспансер"

Условия

График: 2х2.

Обязанности

Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью пищеблока.
Направляет деятельность трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства.
Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции.
Контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
Осуществляет расстановку поваров и других работников производства, составляет графики выхода их на работу.
Проводит бракераж готовой пищи.
Контролирует правильную эксплуатацию оборудования и других основных средств.
Проводит инструктажи по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
Контролирует соблюдение работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.
Проводит работу по повышению квалификации работников.



г. Курган, ул. Циолковского, д. 1/1



+7 (3522) 43-74-92