

NABÓR NA WOLNE STANOWISKO PRACY: KUCHARZ/KUCHARKA W ODDZIALE GMINNEGO ŻŁOBKA W MIEJSCOWOŚCI OLBRACHCICE

w ramach projektu pn. „Szczęśliwe dzieci aktywnych zawodowo rodziców” realizowany przez Gminę Dąbrowa Zielona, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Poddziałania: 8.1.2. Zapewnienie dostępu do usług opiekuńczych nad dziećmi do 3 lat Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa śląskiego 2014-2020

Projekt nr WND-RPSL.08.01.02-24-0281/19 ,

Miejsce pracy: Żłobek w Olbrachcicach

Wymiar etatu: ½ etatu

Umowa na czas określony

Wymagania niezbędne:

- wykształcenie gastronomiczne (zawodowe, technik, policealne) lub ukończony kurs gastronomiczny kwalifikacyjny,
- doświadczenie w pracy na stanowisku kucharz,
- kandydat daje rękojmię należytego sprawowania opieki nad dziećmi,
- kandydat nie jest pozbawiony władzy rodzicielskiej oraz władza rodzicielska nie jest zawieszona ani ograniczona,
- kandydat wypełnia obowiązek alimentacyjny, w przypadku, gdy obowiązek taki został nałożony na podstawie tytułu wykonawczego pochodzącego lub zatwierdzonego przez sąd,
- kandydat nie był skazany prawomocnym wyrokiem za przestępstwo umyślne lub umyślne przestępstwo skarbowe,
- kandydat nie figuruje w bazie danych Rejestru Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym z dostępem ograniczonym,
- kandydat posiada nieposzlakowaną opinię, korzysta z pełni praw publicznych oraz posiada stan zdrowia pozwalający na zatrudnienie na stanowisku,
- kandydat posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zakres obowiązków na stanowisku

- przyjmowanie za pokwitowaniem w raportach żywnościowych produktów spożywczych z magazynu,
- dbałość o racjonalne zużycie produktów spożywczych wydanych z magazynu,
- kontrolowanie jakości surowców i produktów spożywczych otrzymanych z magazynu,
- dbałość o wysoki stopień higieny osobistej przy produkcji i dystrybucji potraw,
- przestrzeganie i wdrażanie na stanowisku pracy przepisów związanych z bezpieczeństwem żywności na wszystkich etapach produkcji potraw w celu zapewnienia bezpieczeństwa gotowej potrawy a w szczególności:
- prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych,
- prawidłowe prowadzenie procesów obróbki wstępnej,
- przestrzeganie prawidłowych parametrów procesów termicznych podczas przygotowywania żywności,
- unikanie zanieczyszczeń krzyżowych, podczas sprzątania i wydawania potraw,
- unikanie przechowywania surowców oraz gotowych potraw w zakresie “niebezpiecznych temperatur”,
- prawidłowe prowadzenie procesów mycia i dezynfekcji,
- prawidłowe postępowanie z “produktami wysokiego ryzyka” m.in.: jajami, świeżym mięsem, świeżym drobiem i rybami,

- stosowanie zasad i procedur systemu HACCP oraz monitorowanie punktów kontrolnych występujących na etapie przechowywania i przygotowywania posiłków,
- dbałość o stan techniczny i utrzymanie w czystości, naczyń urządzeń, sprzętu AGD i pomieszczeń kuchennych,
- właściwe pobieranie i przechowywanie próbek posiłków,
- współpraca z pozostałym personelem w celu zapewnienia sprawnej organizacji pracy maksymalnie dobrych warunków pobytu dzieci,
- informowanie Dyrektora o wszelkich wydarzeniach zakłócających tok pracy lub mogących mieć znaczenie dla bezpieczeństwa dzieci i działalności Żłobka,
- przestrzeganie dyscypliny pracy, przepisów bhp i ppoż.,
- wykonywanie innych czynności zleconych przez Dyrektora wynikających z potrzeb placówki.

Wymagane dokumenty

1. Życiorys zawodowy – CV wraz z klauzulą “Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie pracy dla potrzeb związanych z rekrutacją, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych – podpisany czytelnie i własnoręcznie.
2. List motywacyjny – podpisany czytelnie i własnoręcznie.
3. Kwestionariusz osobowy dla osoby ubiegającej się o zatrudnienie.
4. Kserokopie dokumentu potwierdzającego posiadanie wymaganego wykształcenia.
5. Kserokopie zaświadczeń o ukończonych kursach, szkoleniach.
6. Kserokopie dokumentów potwierdzających dotychczasowe zatrudnienie.
7. Oświadczenie kandydata o pełnej zdolności do czynności prawnych oraz korzystaniu z pełni praw publicznych.
8. Oświadczenie kandydata, że nie jest i nie był pozbawiony władzy rodzicielskiej oraz władza rodzicielska nie została mu zawieszona ani ograniczona.
9. Oświadczenie kandydata, że wypełnia obowiązek alimentacyjny – w przypadku, gdy ten obowiązek został nałożony na podstawie tytułu wykonawczego pochodzącego lub zatwierdzonego przez sąd.
10. Oświadczenie – rękojmia należytego sprawowania opieki nad dziećmi.
11. Oświadczenie kandydata o stanie zdrowia pozwalającym na pracę na wskazanym stanowisku.
12. Oświadczenie kandydata o niekaralności za przestępstwa popełnione umyślnie (kandydat przed nawiązaniem stosunku pracy zobowiązany będzie do przedstawienia zaświadczenia o niekaralności z Krajowego Rejestru Karnego).
13. Oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych zawartych w ofercie pracy dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacyjnego zgodnie z ustawą z 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych.
14. Kopia aktualnej książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych lub zobowiązanie do jej przedstawienia przed nawiązaniem stosunku pracy.

Termin i miejsce składania dokumentów

1) Wymagane dokumenty aplikacyjne, należy składać w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Dyrektora Gminnego w Dąbrowie Zielonej z podanym imieniem i nazwiskiem, adresem zwrotnym i numerem telefonu oraz z dopiskiem " Nabór na wolne stanowisko Kucharz/Kucharka w Oddziale Gminnego Żłobka w miejscowości Olbrachcice " osobiście w siedzibie Urzędu Gminy w Dąbrowie Zielonej(biuro podawcze) lub pocztą na adres Urząd Gminy w Dąbrowie Zielonej, Pl. Kościuszki 31, 42-265 Dąbrowa Zielona (decyduje data wpływu do Urzędu).

2) Termin składania dokumentów: **do dnia 22.09.2020r. do godz. 10.00.**

3) Dokumenty niekompletne i złożone po ww. terminie nie będą rozpatrywane.