

Nabídka práce Vedoucí kuchař/ka – školní jídelna

Jídelna MŠ Hradec nad Moravicí

Nástup 1. 9. 2022, úvazek 1, platová třída č. 7,
stupeň zařazení dle praxe



Co od Vás očekáváme:

Máte zkušenosti z různých kuchyní a vaření je Vaší srdeční záležitostí?
Pak hledáme právě Vás!

Součástí Mateřské školky Hradec nad Moravicí je vlastní školní jídelna. Jistě se shodneme na tom, že jednou z nejdůležitějších věcí je **naše zdraví**. A zdraví přímo souvisí s potravinami, které jíme. **Správné stravovací návyky** v dětech můžeme podporovat už od nejtělejšího věku, proto je naše školní jídelna v Hradci nad Moravicí zapojená do projektu Skutečně zdravá škola, ve kterém jsme obdrželi stříbrný certifikát.

Nyní hledáme nového parťáka do školní jídelny na pozici „**Vedoucí kuchař/ka**“.

Co je náplní práce vedoucí kuchařky/kuchaře:

- zajišťuje výrobu technologicky náročných pokrmů, teplých jídel nebo specialit studené kuchyně
- stanovení technologického postupu a kontroly hotových výrobků
- úprava jatečního masa, drůbeže a ryb pro kuchyňské zpracování
- organizace a zajišťování doplňujících a úklidových prací ve stravovacích provozech
- organizace práce podřízených pracovníků
- spolupracuje s vedoucí školní jídelny při sestavování jídelníčku
- je plně odpovědný/á za přípravu jakostní stravy ve stanovené nutriční hodnotě předepsanými technologickými postupy při dodržení všech platných hygienických norem
- odpovídá za správnou přejímku potravin ze skladu
- vyplňuje výdejku potravin a odpovídá za dodržování předepsaných technologických postupů a dávek potravin podle materiálních norem
- racionálně hospodaří s palivy a elektrickou energií ve své práci a řídí kolektiv v duchu maximální hospodárnosti a efektivit
- zajišťuje správnou likvidaci zbytků jídel a potravin
- Odpovídá za zapisování teplot kritických bodů při přípravě a výdeji jídel

Požadujeme:

- předchozí praxi v provozu kuchyně (pro více strážníků, u nás se vaří cca až 650 jídel denně)
- výuční list v oboru kuchař (nutností)
- zájem o zdravé a kreativní vaření
- spolehlivost, bezkonfliktnost, samostatnost
- zkušenost s vedením týmu
- práce na PC
- znalost hygienických předpisů a norem
- jedná se o práci na plný úvazek 8 h denně

Praxe v oboru se zaměřením na zdravé stravování výhodou.

Co Vám můžeme nabídnout:

Moderní vybavení kuchyně, přátelský kolektiv, dlouhodobý pracovní poměr, výplata mzdy vždy nejpozději k 15. dni v měsíci, atraktivní pracovní dobu pondělí až pátek – ranní směna (volné víkendy, prázdniny, svátky), nabízíme benefity v podobě ročního příspěvku FKSP, stravování za zvýhodněnou cenu, dle schopností po třech měsících osobní příspěvek. Zaměstnanecké výhody: školní stravování, příspěvek z FKSP na rekreace, kulturu, zdraví.

Proč se Vám u nás bude líbit:

Pracujeme srdcem – lidskost, lokální zapojení, respekt, vstřícnost, pochopení, pomoc, najdete tu přátelský profesionální kolektiv a podpůrné prostředí

V případě zájmu kontaktujte paní Ing. Janu Křížovou, vedoucí školní jídelny na email: jidelna@mshradec.eu, kde zašlete Váš životopis a v kopii i paní ředitelce Bc. Gabriele Lackové na email: reditelna@mshradec.eu. V případě dotazů je kontakt na vedoucí školní jídelny Ing. Janu Křížovou – 553 784 241. Životopisy zasílejte nejpozději do 31. 5. 2022. O termínu výběrového řízení Vás budeme informovat. Předpoklad výběrového řízení je červen 2022.