

Oferta pracy

Projekt „Pracuj w Polsce” finansowany z Funduszu Pracy jest realizowany w ramach programu pn. „Razem Możemy Więcej – Pierwsza Edycja Programu Aktywizacyjnego dla Cudzoziemców na lata 2022–2023” - w ramach Resortowego Programu Aktywizacyjnego dla Cudzoziemców na lata 2022–2025

Nazwa Przedsiębiorcy	Fundacja Pro Omis
Adres Przedsiębiorcy	Jerzego Rupniewskiego 11, 86-796 Bydgoszcz
Stanowisko pracy	Kucharz produkcyjny
Zakres obowiązków	<ul style="list-style-type: none"> -zapoznanie się z magazynami, sprzętem na kuchni (szokówka, kuter, blender, krajalnica, wilk, zgrzewarka, wakuum) -zapoznanie się z kartami haccp tzn. pracownik musi wiedzieć m.in. dlaczego są dla nas ważne poranne jak i popołudniowe spisywanie temperatur z lodówek, chłodni, mroźni oraz jaka musi być temperatura dań gorących oraz dlaczego taka musi być -zapoznajowanie się z jadłospisem tzn. wstępnie, żeby pracownik potrafił sprawdzić co jest do przygotowania z produkcji , -zapoznanie się z procesem produkcji a następnie ekspedycji dań tzn. przygotowanie -produktów/półproduktów w taki sposób aby następna zmiana miała możliwość szybkiej ekspedycji, -zakończenie zmiany tzn. posprzątanie, oraz przekazanie zmiany następnej osobie -porcjowanie mięsa według zaleceń oraz nie narażanie firmy na straty, -przeprowadzanie według standardów obróbki wstępnej i termicznej mięsa i innych półproduktów, -przekazanie zmiany inny pracownikom. <p>Przez pierwsze 30 dni na stanowisku kucharz produkcyjny</p> <ul style="list-style-type: none"> -musi znać każdego klienta, -potrafić czytać jadłospis i kalkulacje -przygotować dania według receptur. -planować produkcje -porcjować mięso -znać strukturę firmy <p>Po 60 dniach kucharz produkcyjny musi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -być już samodzielnym pracownikiem, -potrafić planować sobie pracę -pomagać innym -składać zamówienia na towar -prowadzić zmianę



	<ul style="list-style-type: none"> -Kucharz musi być już decyzyjny w przypadku kierowania zmianą, -Znać system HACCP
Wymagania wobec kandydata (w tym znajomość języka polskiego)	<ul style="list-style-type: none"> -komunikatywna znajomość języka polskiego w mowie i piśmie, - doświadczenie w cateringu, żywieniu zbiorowym, -wiedza z zakresu obróbki mięsa, półproduktów, -podstawowa wiedza odnośnie systemu HACCP, -umiejętność współpracy, -umiejętność dzielenia się wiedzą, -chęć własnego rozwoju, gotowość na nowości wdrażane w firmie, -kultura osobista, - umiejętność radzenia sobie w sytuacjach stresowych, -punktualność, -odpowiedzialność i sumienność.
Forma zatrudnienia	Umowa o pracę na okres próbny lub umowa cywilno- prawna na kilka miesięcy, a później umowa o pracę
Możliwe wymiary czasu pracy (zmianowość, możliwość pracy w niepełnym wymiarze, czy praca odbywa się w weekendy? możliwość pracy zdalnej/hybrydowej)	Praca stacjonarna od poniedziałku do piątku na zmiany (5-13, 6-14 i 8-16), 1 weekend w miesiącu praca na zmianie 6-14, brak możliwości pracy w niepełnym wymiarze godzin
Płaca/wynagrodzenie brutto	W zależności od umiejętności
Inne istotne informacje	-

