

PATVIRTINTA
Jonavos baseino direktoriaus
2022 m. gruodžio 13 d.
įsakymu Nr. VĮ-31

JONAVOS BASEINO VIRĖJO PAREIGYBĖS APRAŠYMAS

I SKYRIUS PAREIGYBĖ

1. Jonavos baseino (toliau – Įstaiga) virėjas yra kvalifikuotas darbuotojas, pavaldus pardavimo vadybininkui.
2. Pareigybės lygis – C.

II SKYRIUS SPECIALŪS REIKALAVIMAI ŠIAS PAREIGAS EINANČIAM DARBUOTOJUI

3. Darbuotojas, einantis šias pareigas, turi atitikti šiuos specialius reikalavimus:
 - 3.1. turėti ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir (ar) įgytą profesinę kvalifikaciją;
 - 3.2. turėti virtuvės darbuotojų higieninių mokymų kursų pažymėjimą;
 - 3.3. gerai išmanyti higienos reikalavimus Įstaigos kavinės darbui ir maisto gamybai užtikrinti;
 - 3.4. išmanyti maisto produktų gamybai, technologijai keliamus reikalavimus
 - 3.5. būti susipažinęs su Įstaigos veiklą reglamentuojančiais dokumentais, nuostatais, direktoriaus įsakymais, susijusiais su darbuotojo vykdoma veikla, vidaus darbo tvarkos taisyklėmis, darbuotojų saugos ir sveikatos, gaisrinės ir civilinės saugos instrukcijomis ir šiuo pareigybės aprašymu;
 - 3.6. mokėti naudotis informacinėmis technologijomis, dirbti su MS Office programiniu paketu;
 - 3.7. sklandžiai dėstyti mintis raštu ir žodžiu. Būti pareigingas, darbštus, kūrybiškas, gebėti bendrauti.
 - 3.8. mokėti suteikti pirmąją medicininę pagalbą.

III SKYRIUS ŠIAS PAREIGAS EINANČIO DARBUOTOJO FUNKCIJOS

4. Šias pareigas einantis darbuotojas vykdo šias funkcijas:
 - 4.1. užtikrina sklandžią Įstaigos kavinės veiklą;
 - 4.2. teikia teisingą informaciją klientams apie Įstaigos kavinėje ruošiamus gaminius, gėrimus;
 - 4.3. ruošia maistą pagal sudarytą valgiaraštį, receptūras, laikosi technologinių reikalavimų;
 - 4.4. gamina pagal lankytojų užsakymus patiekalus, kokteilius, porcijuoja pagal technologinius aprašymus ledus, užtikrina jų kokybę;
 - 4.5. kvalifikuotai ir profesionaliai interpretuoja naujausią informaciją;
 - 4.6. rūpinasi produktų, prekių ir inventoriaus sauga pagal higienos, sanitarijos reikalavimus.
 - 4.7. patiekalų, kulinarinių gaminių paruošimui naudoja tik tuos maisto produktus ir žaliavas, kurie atitinka jų nekenksmingumą ir kokybę reglamentuojančių dokumentų reikalavimus. Draudžiama naudoti maisto produktus su pasibaigusių vartojimo terminu;

4.8. užtikrina maisto saugą maisto padalinyje vykdomą žalių, medžiagų, gamybos procesų, higienos reikalavimų laikymosi ir gatavos produkcijos savikontrolę;

4.9. žurnaluose registruoja šiluminio apdorojimo (paruošimo), laikymo temperatūros ir šiluminių procesų trukmės rezultatus

4.10. naudoja elektrinius įrenginius tik susipažinęs su šių prietaisų veikimo principais, saugaus eksploatavimo taisyklių reikalavimais.

4.11. naudoja valymo priemones pagal paskirtį.

4.12. teikia tiesioginiam vadovui nuolatinę informaciją apie klientų nusiskundimus;

4.13. darbo metu dėvi darbo aprangą;

4.14. imasi priemonių, kad nedelsiant būtų pašalinamos visos priežastys ir sąlygos, trukdančios arba apsunkinančios normalų darbą Įstaigos kavinėje;

4.15. palaiko švarą ir tvarką savo darbo vietoje;

4.16. laikosi darbo etikos: nepriekaištingai ir kultūringai atlieka savo pareigas, mandagiai, tvarkingai, kantriai ir taktiškai bendrauja su kolegomis ir Įstaigos lankytojais;

4.17. teikia tiesioginiam vadovui pasiūlymus dėl darbo sąlygų gerinimo.

Susipažinau:

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

(Data)