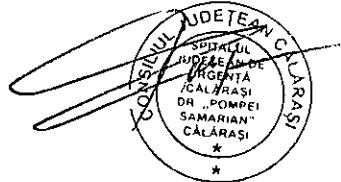


APROB,

MANAGER,



FISA DE POST – BUCATAR IV

1./ ATRIBUTII GENERALE;

- are obligatia sa indeplineasca cu profesionalism, loialitate,corectitudine si in mod corect indatoririle de serviciu ce ii revin;
- are obligatia pastrarii secretului de serviciu a datelor si informatiilor cu caracter profesional, confidential detinute sau la care are acces ca urmare a executatii atributiilor de serviciu;
- are obligatia furnizarii corecte si complete a datelor de contact si a informatiilor furnizate solicitantilor ierarhici;
- are obligatia participarii permanente la instruirile privind securitatea si sanatatea in munca, PSI, insusirea si aplicarea acestora;
- sesizeaza seful ierarhic asupra tuturor problemelor ce apar sau se prefigureaza pe parcursul executarii sarcinilor de serviciu;
- isi insuseste si aplica normele de sanatate, securitate si igiena in munca, normele de PSI, de actiune in caz de incendiu si de protectie a mediului

inconjurator;

- are obligatia respectarii normelor din regulamentul intern,procedurile de lucru si graficul de activitate conform;*
- are obligatia utilizarii corecte a materialelor si uneltelor din dotare fara sa isi puna in pericol propria integritate sau a altor colegi de serviciu aduce la cunostinta sefului ierarhic orice problema posibila, generatoare de riscuri si se protejeaza pana la remedierea acesteia.*
- executa sarcinile privind curatenia la locul de munca si in locurile stabilite;*
- are obligatia sprijinirii colegilor de serviciu in activitatile dirijate,pastrarii unei atmosfere de colegialitate si ajutor reciproc.*
- exercita si alte sarcini fara a neglija pe cele specifice trasate de sefii ierarhici;*

2./ ATRIBUTII SPECIFICE;

- Pregateste mancarurile din retetarul unitatii in conformitate cu standardele in vigoare;*
- participa cu supervizare la determinarea necesarului de materii prime de comandat si la realizarea comenzilor de aprovizionare;*
- preia comenzile de la asistent dietetician si asigura servirea acestora;*
- debaraseaza si asigura curatenia bucatariei;*
- asigura implementarea si mentinerea standardelor de pastrare si depozitare a produselor, semipreparatelor si preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare in vigoare;*
- raspunde pentru respectarea standardelor de calitate a preparatelor realizate*

si respectarea termenelor de executie a acestora;

- pastrarea in bune conditii a ustensilelor si aparaturii;*
- respectarea normelor de igiena si securitate a muncii;*
- utilizarea resurselor existente, exclusiv in interesul unitatii;*
- Executa si alte sarcini stabilite de sefii ierarhici si care apar pe timpul procesului de pregatire a hranei.*

DATA _____

NUMELE SI PRENUMELE

SEMNATURA _____

SEF SERVICIU AD-TIV.,

Paraschiv Nicolae

