

9. Do zadań Pomocnika Kucharza należy w szczególności:

- obróbka wstępna warzyw, owoców i innych surowców do produkcji posiłków (mycie, obieranie , czyszczenie)
- pomoc w porcjowaniu i wydawaniu posiłków
- utrzymanie porządku na stanowisku pracy, czystość w kuchni i pomieszczeniach przyległych , sprzętów i naczyń oraz odzieży ochronnej
- wyrzucanie śmieci
- mycie naczyń (wyparzanie) i sprzętu kuchennego
- sprzątanie magazynów żywnościowych, kuchni , obieralni i zmywalni
- utrzymywanie porządku w magazynie spożywczym, chłodni i warzywniaku
- przestrzeganie zasad technologii i estetyki oraz przepisów higieniczno – sanitarnych, BHP, ppoż. i HACCAP.

10. Do zadań Kucharza należy w szczególności:

- kucharz uczestniczy w planowaniu jadłospisów i przygotowywaniu według niego posiłków
- sporządzanie posiłków zgodnie z wymogami racjonalnego żywienia
- dbałość o czystość pomieszczeń kuchennych, utrzymanie w stanie używalności powierzonych sprzętów kuchennych
- przestrzeganie zasad technologii i estetyki oraz przepisów higieniczno – sanitarnych, BHP, ppoż. i HACCAP.

11. Do zadań Kierownika Gastronomii należy w szczególności:

- organizowanie pracy kucharek i pomocy kuchennych
- sporządzanie jadłospisów dziennych
- przeciwdziałanie marnotrawstwu i niegospodarności w kuchni
- pobieranie próbek z każdego posiłku i przechowywanie ich zgodnie z obowiązującymi przepisami
- sporządzanie dziennych raportów żywienia
- zamawianie, pobieranie i kwitowanie artykułów żywnościowych
- przestrzeganie zasad BHP, HACAP i p.poz.

12. Do zadań Sprzedawcy należy w szczególności:

- sprzedaż artykułów żywnościowych i dań obiadowych przygotowywanych w kuchni GOSIR na podstawie paragonu fiskalnego
- sporządzanie raportów kasowych fiskalnych dobowych i miesięcznych
- właściwe przechowywanie i zabezpieczenie gotówki w kasie oraz przekazanie środków pieniężnych po zakończonej pracy do biura GOSIR