

GASTROFAMILY lipiec 2022	ADMINISTRACJA KADROWA
	INSTRUKCJE STANOWISKOWE

MP
Zatwierdzam

Dyrektor Sp. z o. o.

(nazwisko, imię, imię ojca)

(Podpis)

„____” _____ 20____ r.

Opis stanowisku sprzątaczkę lokalu

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Pracownika na stanowisku sprzątaczkę lokalu zatrudnia i zwalnia kierownik restauracji.
- 1.2. Pracownik na stanowisku sprzątaczkę lokalu podlega Kierownikowi Restauracji oraz Administratorowi lokalu.
- 1.3. Pracownik na stanowisku sprzątaczkę lokalu w swoich czynnościach kieruje się opisem stanowiska pracy, politykami, regulaminami, procedurami, listami kontrolnymi opisującymi standardy restauracji i firmy, zarządzaniami i poleceniami Kierownika Restauracji, poleceniami, zarządzaniami osób znajdujących się na najwyższym szczeblu w strukturach spółek

2. Obowiązki stanowiskowe

Zgodnie z funkcjami jednostki strukturalnej pracownik na stanowisku sprzątaczkę instytucji musi wykonywać :

- 2.1. Ukończyć niezbędne szkolenia wstępne i okresowe oraz być zdolnym do pracy zgodnie ze standardami firmy (na danym stanowisku), które są określone w materiałach szkoleniowych firmy i które mogą ulegać okresowym zmianom.
- 2.2. Musi znać i przestrzegać zasad opisanych w regulaminach, instrukcjach i innych dokumentach restauracji i firmy.
- 2.3. Wykonywanie wszelkich poleceń, zleceń i poleceń Kierownika Restauracji oraz innych osób znajdujących się na najwyższym szczeblu w strukturze firmy.
- 2.4. Musi wywrzeć pozytywne wrażenie o restauracji i firmie, co prowadzi do zadowolenia gości i ich częstszych wizyt w lokalu restauracyjnym.
- 2.5. Musi podczas pracy w sali restauracyjnej utrzymywać wysoki poziom obsługi i kultury obsługi, polegający na stałym skupieniu się na gościach i ich potrzebach, indywidualnym podejściu do każdego gościa, uważności i trosce o gości restauracji, szybkim reagowaniu na pojawiające się problemy i natychmiastowe działania w celu rozwiązania im tych problemów.
- 2.6. W przypadku skargi lub reklamacji gość zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o tym Kierownika Restauracji lub inną upoważnioną osobę.
- 2.7. Musi znać środki myjące i dezynfekujące stosowane w Restauracji i stosować je zgodnie z przeznaczeniem, w razie potrzeby stosować środki ochrony osobistej podczas użytkowania.
- 2.8. Podczas pracy zmianowej należy:
 - sprzątać holl gościnny, toalet, pomieszczeń kuchennych, pomieszczeń pomocniczych,

zewnątrznego terenu przyległego restauracji oraz utrzymanie porządku na tych terenach w ciągu dnia pracy

- sprzątać naczynia i resztki jedzenia ze stołów restauracyjnych, wycierać stoliki w holu po każdym gościu

- utrzymywać czystość wszystkich powierzchni holu dla gości w ciągu dnia, w razie potrzeby - myć blat, podłogę, ściany, meble, schody itp.

- przeprowadzać kontrolę czystości i sprzątać toalety dla gości co 15-30 minut (zgodnie z harmonogramem ustalonym w restauracji)

- przestrzegać wymagań norm sanitarnych podczas sprzątania w holu gościnnym, kuchni, pomieszczeniach gospodarczych i toaletach, które są określone w programie HACCP (podczas sprzątania, mycia i dezynfekcji - używać oddzielnych szmat i sprzętu dla różnych obszarów restauracji, używać chemikaliów zgodnie z przeznaczeniem itp.)

- terminowo uzupełniać niezbędne zapasy w pomieszczeniach toaletowych dla zwiedzających (papier toaletowy, mydło, okładziny papierowe do toalet itp.)

- terminowo usuwać śmieci z sali gościnnej i innych pomieszczeń restauracji w celu utrzymania czystości i warunków sanitarnych w restauracji

- stosować określone normy detergentów, środków dezynfekujących i materiałów eksploatacyjnych podczas czyszczenia, dezynfekcji i uzupełniania zapasów

- utrzymywać sprzęt czyszczący w czystości

- terminowo informować Administratora lokalu lub inną upoważnioną osobę o niewystarczającej ilości zapasów lub materiałów na zmianie

- terminowo informować Administratora lokalu lub inną upoważnioną osobę o awariach inwentarza, wyposażenia, mebli restauracyjnych itp.

2.9. Musi uczestniczyć w okresowym generalnym sprzątaniu restauracji.

2.10. Musi ostrożnie i odpowiedzialnie obchodzić się z produktami, sprzętem, zapasami i innymi aktywami materialnymi restauracji i firmy.

2.11. Musi przestrzegać norm i zasad higieny oraz mieć schludny wygląd, przestrzegać zasad używania odzieży specjalnej.

2.12. Musi przejść terminowe badania lekarskie i pracować w restauracji, posiadać Osobistą Książeczkę Lekarską.

2.13. Musi znać i przestrzegać wymagań BHP obowiązujących w restauracji.

2.14. Musi utrzymywać swoje miejsce pracy (jeśli jest dostępny - sprzęt) w stanie ognioodpornym. Zobowiązany do przestrzegania wymagań reżimu przeciwpożarowego, znać lokalizację środków gaśniczych w branży restauracyjnej.

2.15. Musi znać budowę, zasadę działania i procedurę użycia środków gaśniczych, umieć ich używać. Musi znać drogi ewakuacyjne i utrzymywać je w należytym stanie. Musi znać swoje obowiązki i procedury na wypadek pożaru, a w razie potrzeby brać udział w gaszeniu pożaru.

2.16. W przypadku potrzeb produkcyjnych musi pracować na zewnątrz niezależnie od pory roku i warunków atmosferycznych.

2.17. Musi utrzymywać wysoki poziom zainteresowania pracą, mieć zawsze profesjonalne podejście do pracy, dobrze pracować bez mentora.

2.18. Z własnej inicjatywy musi w razie potrzeby pomagać innym pracownikom na zmianie, stale wspierać pracę zespołową w restauracji.

2.19. Musi być miły w komunikacji, uprzejmy wobec gości i pracowników przedsiębiorstwa. Musi być w stanie komunikować się i słuchać, być osobą wysoce moralną.

2.20. Musi uczestniczyć w zebraniach pracowników.

2.21. Musi przestrzegać standardy, zasady, procedury restauracji i firmy tylko do wypełniania swoich obowiązków służbowych i nie ujawniać ich osobom postronnym.

2.22. Musi opuścić swoje miejsce pracy tylko za zgodą Kierownika Restauracji lub innej upoważnionej osoby.

2.23. Wykonywać inne obowiązki, które bezpośrednio lub pośrednio wynikają z pełnionej przez pracownika funkcji i zakresu działania na stanowisku Gospodyni Domowej.

2.24. Musi znać i przestrzegać zasad pracy i dyscypliny produkcyjnej firmy.

- 2.25. W przypadku jakichkolwiek komplikacji należy skontaktować się z Kierownikiem Restauracji lub inną upoważnioną osobą.

3. Prawa

Pracownik na stanowisku Housekeeper (sprzątaczką) ma prawo do:

- 3.1. Do zapłaty według stałego harmonogramu.
- 3.2. Złożyć propozycje dotyczące warunków pracy, zasad pracy.

4. Odpowiedzialność

Pracownik na stanowisku sprzątaczką niesie ze sobą:

- 4.1. Indywidualna i wspólna odpowiedzialność materialna za niezapewnienie zachowania powierzonych mu wartości materialnych należących do Restauracji.
- 4.2. Odpowiedzialność dyscyplinarna za niewykonywanie obowiązków służbowych bez ważnych przyczyn.
- 4.3. Odpowiedzialność dyscyplinarna za nieprzestrzeganie bez ważnych przyczyn zasad i standardów opisanych w instrukcjach i innych dokumentach spółki.

Zapoznałem się z opisem stanowiska i zobowiązuję się do wykonania

_____/____ " ____ " _____ 20____
(Imię, nazwisko) (Podpis)