

GASTROFAMILY lipiec 2022	ADMINISTRACJA KADROWA
	INSTRUKCJE STANOWISKOWE

MP
Zatwierdzam

Dyrektor Sp. z o. o.

(nazwisko, imię, imię ojca)

(Podpis)

„____” _____ 20____ r.

Opis stanowiska Pomywaczka

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Pracownika na stanowisku Pomywaczka zatrudnia i zwalnia Kierownik Restauracji.
- 1.2. Pracownik na stanowisku Pomywaczka podlega Kierownikowi Restauracji lub innej upoważnionej osobie.
- 1.3. Pracownik na stanowisku Pomywaczka w swoich czynnościach kieruje się opisem stanowiska pracy, politykami, regulaminami, procedurami, listami kontrolnymi opisującymi standardy restauracji i firmy, poleceniami i poleceniami Kierownika Restauracji, poleceniami, zleceniami i instrukcjami osób którzy znajdują się na najwyższym poziomie w strukturach spółek

2. Obowiązki stanowiskowe

Zgodnie z funkcjami pionu strukturalnego, pracownik na stanowisku Pomywaczka 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. Wykonywać wszelkie polecenia, zlecenia i zarządzenia 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 znać środki myjące i dezynfekujące stosowane w Restauracji i stosować je zgodnie z przeznaczeniem, w razie potrzeby stosować środki ochrony osobistej podczas użytkowania.
- 2.6. Musi umieć korzystać ze zmywarki, znać narzędzia, których należy używać podczas pracy, utrzymywać maszynę w czystości podczas użytkowania.
- 2.7. Podczas pracy zmianowej należy:
 - myć zastawę stołową, akcesoria, szkło, sprzęt kuchenny i naczynia używając detergentów i środków dezynfekujących (zgodnie z procedurami programu HACCP), używając zmywarki lub myjki ręcznej
 - oczyścić naczynia i inne przybory kuchenne z resztek jedzenia przed myciem
 - przenosić czyste naczynia i inne przybory kuchenne na stoły do serwowania
 - utrzymywać w czystości regały, półki i stoły przeznaczone do sortowania i

- przechowywania szkła, naczyń, urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego
- utrzymywać w czystości zlewozmywaki do mycia naczyń i sprzętu
- 2.8. Musi uczestniczyć w okresowym generalnym sprzątaniu restauracji.
 - 2.9. Musi ostrożnie i odpowiedzialnie obchodzić się z produktami, sprzętem, zapasami i innymi aktywami materialnymi restauracji i firmy.
 - 2.10. Musi przestrzegać norm i zasad higieny oraz mieć schludny wygląd, przestrzegać zasad używania odzieży specjalnej.
 - 2.11. Musi przejść terminowe badania lekarskie i pracować w restauracji, posiadać Osobistą Książeczkę Lekarską.
 - 2.12. Musi znać i przestrzegać wymagań BHP obowiązujących w restauracji.
 - 2.13. 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.
 - 2.14. 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.
 - 2.15. Musi utrzymywać wysoki poziom zainteresowania pracą, mieć zawsze profesjonalne podejście do pracy, dobrze pracować bez mentora.
 - 2.16. Z własnej inicjatywy musi w razie potrzeby pomagać innym pracownikom na zmianie, stale wspierać pracę zespołową w restauracji.
 - 2.17. Musi być miły w komunikacji, uprzejmy wobec gości i pracowników przedsiębiorstwa. Musi być w stanie komunikować się i słuchać, być osobą wysoce moralną.
 - 2.18. Musi uczestniczyć w zebraniach pracowników.
 - 2.19. Musi zastrzegać standardy, zasady, procedury restauracji i firmy tylko do wypełniania swoich obowiązków służbowych i nie ujawniać ich osobom postronnym.
 - 2.20. Musi opuścić swoje miejsce pracy tylko za zgodą Kierownika Restauracji lub innej upoważnionej osoby.
 - 2.21. Wykonywanie innych obowiązków, które bezpośrednio lub pośrednio wynikają z funkcji stanowiska i zakresu działalności pracownika na stanowisku Pomywaczka do zmywania naczyń.
 - 2.22. Musi znać i przestrzegać zasad pracy i dyscypliny produkcyjnej firmy.
 - 2.23. W przypadku jakichkolwiek komplikacji należy skontaktować się z Kierownikiem Restauracji lub inną upoważnioną osobą.

3. Prawa

Pracownik na stanowisku Pomywaczka ma prawo do:

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

4. Odpowiedzialność

Pracownik na stanowisku Pomywaczka ponosi następujące obowiązki:

- 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)