

GASTROFAMILY lipiec 2022	ADMINISTRACJA KADROWA
	INSTRUKCJE STANOWISKOWE

MP
Zatwierdzam

Dyrektor Sp. z o. o.

(nazwisko, imię, imię ojca)

(Podpis)

„___” _____ 20___ r.

Opis stanowiska pracownika zakładu QSRD

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Pracownika lokalu zatrudnia i zwalnia Kierownik Restauracji.
- 1.2. Pracownik lokalu podlega Kierownikowi Restauracji oraz Administratorowi lokalu.
- 1.3. Pracownik lokalu kieruje się w swoich działaniach opisem stanowiska służbowego, politykami, postanowieniami, procedurami, listami kontrolnymi opisującymi standardy restauracji i firmy, poleceniami i zarządzeniami Kierownika Restauracji, poleceniami, mandatami i instrukcjami osób, które są na najwyższym szczeblu w strukturze firmy.

2. Obowiązki stanowiskowe

Zgodnie z funkcjami podziału strukturalnego pracownik lokalu musi wykonywać następujące czynności :

- 2.1. Ukończyć wymagane szkolenie wstępne i okresowe oraz być w stanie obsługiwać wszystkie procesy/stanowiska pracy zgodnie ze standardami określonymi w materiałach szkoleniowych firmy, które mogą się okresowo zmieniać.
- 2.2. Musi znać i przestrzegać zasad opisanych w regulaminach, instrukcjach i innych dokumentach restauracji i firmy.
- 2.3. Wykonywać wszelkie polecenia i zarządzenia Kierownika Restauracji 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 i przestrzegać standardów i procedur produkcji i obsługi dla różnych rodzajów sprzedaży (sprzedaż restauracyjna, dostawa, odbiór, klienci korporacyjni i inne, które mogą się zmieniać od czasu do czasu).
- 2.6. Musi znać menu lokalu, politykę cenową, wskaźnik gotowania potraw i napojów, skład potraw i napojów, listę alergenów, standardy serwowania (dekoracji) potraw , poznać i w razie potrzeby przedstawić lokalnych producentów wyrobów, poznać inne ważne informacje dotyczące menu, które są niezbędne przy obsłudze gości.
- 2.7. Musi znać i przestrzegać standardów obsługi gościa, do których należą: powitanie, przyjęcie zamówienia z odpowiednią kalkulacją, wydanie zamówienia z prezentacją jedzenia i napojów, pożegnanie z gościem. Musi znać standardy dotyczące terminów obsługi, pakowania oraz innych zasad i procedur związanych z procesem obsługi gościa.
- 2.8. Musi 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 niezwłocznym działaniu w celu rozwiązania tych problemów.
- 2.9. Musi stale przejmować inicjatywę w komunikowaniu się z odwiedzającymi, aby określić i poprawić ich poziom zadowolenia.
 - 2.10. W przypadku skargi lub reklamacji gościa zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić o tym Kierownika Restauracji lub inną upoważnioną osobę.
 - 2.11. Musi spełniać warunki prowadzenia kampanii marketingowych.
 - 2.12. Musi utrzymywać wysoki poziom jakości i bezpieczeństwa produktów, co obejmuje: wizualną kontrolę jakości i bezpieczeństwa surowców/produktów gotowych, przechowywanie i rotację na stanowisku pracy zgodnie z ustalonymi standardami i procedurami restauracji i firmy, w tym procedurami systemu HACCP.
 - 2.13. W przypadku wykrycia niskiej jakości surowców lub gotowych produktów należy niezwłocznie poinformować o tym Kierownika Restauracji (lub inną upoważnioną osobę) i po zatwierdzeniu przesłać niskiej jakości surowce lub gotowe produkty do spisania jako odpad. Ściśle przestrzegać zakazu używania produktów niskiej jakości.
 - 2.14. Musi monitorować dostępność odpowiedniej ilości produktów w miejscu pracy, podejmować działania w celu uzupełnienia zapasów.
 - 2.15. W przypadku konieczności produkcyjnej musi przyjąć dostawę produktów i rozładować towar.
 - 2.16. W przypadku konieczności produkcyjnej należy wymienić butle z dwutlenkiem węgla.
 - 2.17. Musi utrzymywać czystość we wszystkich pomieszczeniach restauracji i okolicy. Podczas pracy na dowolnym stanowisku należy stosować zasadę „Posprzątaj w trakcie pracy”.
 - 2.18. Musi uczestniczyć w okresowym generalnym sprzątaniu restauracji.
 - 2.19. Musi ostrożnie i odpowiedzialnie obchodzić się z produktami, sprzętem i innymi dobrami materialnymi restauracji i firmy.
 - 2.20. Musi przestrzegać norm i zasad higieny oraz mieć schludny wygląd, przestrzegać zasad używania odzieży specjalnej.
 - 2.21. Musi przejść terminowe badania lekarskie i pracować w obszarze produkcyjnym, posiadać Osobistą Książeczkę Lekarską.
 - 2.22. Musi znać i przestrzegać wymagań BHP obowiązujących w restauracji.
 - 2.23. Musi utrzymywać swoje miejsce pracy i sprzęt w stanie ognioodpornym. Zobowiązany do przestrzegania wymagań reżimu przeciwpożarowego, znać lokalizację środków gaśniczych w branży restauracyjnej.
 - 2.24. Musi znać budowę, zasadę działania i procedurę użycia środków gaśniczych, umieć ich używać. Musi znać drogi ewakuacyjne i utrzymywać je w należyтым stanie. Musi znać swoje obowiązki i procedury na wypadek pożaru, a w razie potrzeby brać udział w gaszeniu pożaru.
 - 2.25. W przypadku potrzeb biznesowych musi pracować na zewnątrz niezależnie od pory roku i warunków atmosferycznych.
 - 2.26. Musi utrzymywać wysoki poziom zainteresowania pracą, mieć zawsze profesjonalne podejście do pracy, dobrze pracować bez mentora.
 - 2.27. Z własnej inicjatywy musi pomagać innym pracownikom na zmianie, stale wspierać pracę zespołową w restauracji.
 - 2.28. Musi być miły w komunikacji, uprzejmy wobec gości i pracowników przedsiębiorstwa. Musi być w stanie komunikować się i słuchać, być osobą wysoce moralną.
 - 2.29. Musi uczestniczyć w zebraniach pracowników.
 - 2.30. Musi przestrzegać standardy, zasady, procedury restauracji i firmy wyłącznie do spełniania swoich obowiązków służbowych i nie ujawniać ich osobom postronnym.
 - 2.31. Musi zmieniać stanowisko pracy i opuszczać swoje miejsce pracy tylko za zgodą Kierownika Restauracji lub innej upoważnionej osoby.
 - 2.32. Wykonywać inne obowiązki, które bezpośrednio lub pośrednio wynikają z funkcji i zakresu działalności pracownika.
 - 2.33. Musi znać i przestrzegać zasad pracy i dyscypliny produkcyjnej firmy.
 - 2.34. W przypadku jakichkolwiek komplikacji należy skontaktować się z Kierownikiem

Restauracji lub inną upoważnioną osobą.

3. Prawa

Pracownik lokalu ma prawo:

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

4. Odpowiedzialność

Pracownik lokalu ponosi odpowiedzialność:

- 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 wykonywania obowiązków

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