

## Opis posla

**Radno mjesto:** Kuhar

**Odjel:** Hrana i piće

**Odgovara:** Šefu kuhinje

**Mjesto rada:** Pula i općina Medulin

### Svrha radnog mjesta

Priprema hrane u skladu s jelovnikom u hotelu, da bi se gostima omogućilo iskustvo najviše kvalitete kuhanje. Pomaže šefu smjene na izradi jelovnika, te u isto vrijeme održava visoku kvalitetu standarda hrane.

### Ključna područja rada

1. *Priprema namirnica pridržavajući se visokih standarda higijene utvrđenih hotelskim standardima.*
2. Mora biti upoznat sa svim standardnim operacijskim procedurama u hotelu .
3. Provjerava da su sve namirnice pripremljene po određenim specifikacijama odjela, te da su sve narudžbe pripremljene ispravno.
4. Sva oprema mora se koristiti prema uputama proizvođača, te istu održavati u dobrom stanju, a ukoliko se primijete pogreške obavijestiti šefa kuhinje.
5. Trebaju se poštovati visoki standardi higijene hrane cijelo vrijeme, s posebnim naglaskom na pravilno pohranjivanje hrane, razvrstavanje hrane, kontrolu temperature hrane, rotiranje namirnica i stavljanje naljepnica na odgovarajuće namirnice.
6. Hranom treba rukovati pažljivo i provjeravati kvalitetu, ako se pojave ikakve nedosljednosti trebaju se prijaviti šefu kuhinje.
7. Brine da su svi prostori za pripremu hrane čisti i u higijenskom stanju, te da je to praksa i da takvu vrstu rada prate i drugi zaposlenici.
8. Sva skladišta u kojima se pohranjuje hrana moraju se držati zaključana i osigurana, te ključevi vraćeni osiguranju nakon korištenja.
9. Komunicira sa kolegama i gostima na ljubaznoj i profesionalnoj razini.
10. Mora biti upoznat sa procedurama u slučaju izvanrednih situacija, požara i evakuacije.
11. Pomaže u nadgledanju kod temeljne obuke šefa kuhinje.
12. Pomaže u nadzoru zaliha namirnica, da bi se iskoristila hrana, te smanjili gubitci.
13. Brine da je radna učinkovitost prisutna kod svih zaposlenika kuhinje cijelo vrijeme.
14. Daje izvješće u slučaju bilo kakvih nedostataka u odjelu, direktno šefu kuhinje.
15. Komunicira učinkovito sa svim odjelima u hotelu.
16. Brine da se standardi usluge odjela hrane i pića poštuju cijelo vrijeme.
17. Obavlja i ostale poslove po nalogu pretpostavljenoga.

### Sigurnost i zdravlje

Primjena svih važnih aspekata koji se tiču zdravlja i sigurnosti usklađene s hotelskim procedurama.

ARENA HOSPITALITY GROUP, A MEMBER OF PPHE HOTEL GROUP  
ARENA HOSPITALITY GROUP D.D. SMAREGLINA ULICA 3 PULA CROATIA T +385 52 223 811  
E INFO@ARENAHOSPITALITYGROUP.COM W ARENAHOSPITALITYGROUP.COM

Trgovački sud u Pazinu, MBS: 040022901; OIB: 47625429199; temeljni kapital 102.574.420,00 kn uplaćen u cijelosti, ukupan broj izdanih dionica 5.128.721; Predsjednik Nadzornog odbora: Boris Ernest Ivesha; Predsjednik Uprave: Reuel Israel Gavriel Slonim; Članovi Uprave: Milena Perković, Manuela Kraljević, Devansh Bakshi IBAN: HR7223600001101213690 Zagrebačka banka d.d. Zagreb.

**Školovanje**

Pohađanje svih unutarnjih ili vanjskih tečajeva koje uprava hotela smatra potrebnim i učinkovitim.

**Povremene dužnosti**

Provodi zahtjeve i dužnosti dane od uprave hotela.

**Područje odgovornosti:**

Pravovremeno i kvalitetno izvršavanje poslova i zadataka iz svog djelokruga rada.

**Potrebna znanja/vještine:**

Stručna sprema: KV

Formalno obrazovanje: Kuhar

Radno iskustvo: 2 godine

**Ostali uvjeti:**

Ekonomičnost rada, spretnost

Sposobnost organiziranja i praćenja izvršenja rada

Praćenje godišnjeg poslovnog plana

Radnik:

Potpis: