

### **Kucharz:**

1. Do podstawowych obowiązków należeć będzie sporządzanie wysokiej jakości produktów stosując odpowiednie obróbki termiczne pod względem smaku, zapachu, konsystencji takich jak: przekąski, zupy, dodatki do zup, potrawy z mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego, potrawy półmięsne, potrawy z ryb, jaj, warzyw i owoców, sosy zimne i gorące, desery. Zgodnie z zasadami GHP/GMP.
2. Utrzymanie porządku w pomieszczeniach kuchni, zaplecza kuchennego.
3. Dokonywanie obróbki wstępnej produktów takich jak ziemniaki, warzywa, owoce z zastosowaniem instrukcji stanowiskowych (obróbka wstępna warzyw, mięsa itp.).
4. Wykonywanie innych zadań zleconych przez COS z zakresu zajmowanego stanowiska.
5. Osoby posługujące się językiem polskim. W przypadku obcokrajowców wymagana znajomość języka polskiego potwierdzona certyfikatem B2 wg. Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Certyfikat do przedłożenia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w godzinach 6:00-18:00 lub 9:00-21:00. Jednej osoby w trakcie trwania przedmiotu zamówienia.
7. Osoba posiadająca ważne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne. Do przedłożenia Zamawiającemu.
8. Zapewnienie przez wykonawcę odpowiedniego stroju dla osoby na stanowisku Kucharz tj. bluza kucharska, spodnie kucharskie, fartuch frontowy buty z antypoślizgową podeszwą, odporne na tłuszcze, antybakteryjne.
9. Umiejętność pracy w zespole.

### **Pomoc Kuchenna:**

1. Do podstawowych obowiązków należeć będzie dokonywanie obróbki wstępnej produktów żywnościowych między innymi obróbka ziemniaków, warzyw, owoców itp. Zgodnie z zasadami GHP/GMP.
2. Utrzymanie porządku w pomieszczeniach kuchni, zaplecza kuchennego.
3. Zmywanie naczyń stołowych, zmywanie naczyń kuchennych.
4. Wykonywanie innych zadań zleconych przez COS z zakresu zajmowanego stanowiska.
5. Osoby posługujące się językiem polskim. W przypadku obcokrajowców wymagana znajomość języka polskiego potwierdzona certyfikatem B2 wg. Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Certyfikat do przedłożenia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w godzinach 6:00-18:00 lub 9:00-21:00. Jednej osoby w trakcie trwania przedmiotu zamówienia.
7. Osoba posiadająca ważne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne. Do przedłożenia Zamawiającemu.
8. Zapewnienie przez wykonawcę odpowiedniego stroju dla osoby na stanowisku Pomoc Kuchenna tj. bluza/koszulka, spodnie, fartuch ochronny, buty z antypoślizgową podeszwą, odporne na tłuszcze, antybakteryjne.
9. Umiejętność pracy w zespole.

