

OPIS POSLA RADNOG MJESTA:

RM namještenika III. Vrste: Poslužitelj hrane i pića - konobar

- obavlja posluživanje hrane u restoranu i na bolničkim odjelima;
- postavlja i posprema stolove u radnom prostoru prema rasporedu šefa restorana;
- obavljanje procesa prema procedurama i uputama iz HACCP priručnika;
- obavlja i druge poslove iz svog djelokruga rada, a po nalogu neposrednog voditelja;
- odgovoran je za sve poslove i zadatke koje obavlja i za sredstva kojima radi;
- za svoj rad odgovara Šefu restorana.

Ukoliko je raspoređen na rad u aperitiv-baru:

- organizira i vodi brigu za poslovanje aperitiv-bara prema dobivenim naptcima i asortimanu prodaje koji je određen Planom jednogodišnjih potreba;
- u dogovoru sa Šefom restorana organizira i vodi brigu o dopremi robe i namirnica;
- zaprima robu i namirnice na osnovi propisanih dokumenata;
- priprema, uslužuje i naplaćuje tople i hladne napitke, alkoholna i bezalkoholna pića;
- pere i čisti prostor, sredstva i inventar aperitiv-bara;
- predaje propisane dokumente u Odjel za ekonomsko-financijske poslove i javnu nabavu;
- utržak od prodaje predaje na blagajnu ili žiro-račun Bolnice;
- obavlja poslove evidentiranja i izvještavanja, radi sa dokumentacijom i odgovoran je za istu;
- vodi brigu o redu, čistoći, higijeni i funkcioniranju aperitiv-bara sukladno propisima;
- u suradnji sa Šefom restorana, Voditeljem Odjela za usluge i Voditeljem Odjela za ekonomsko financijske poslove i javnu nabavu sudjeluje u izradi mjesečnih i godišnjih izvješća o poslovanju aperitiv-bara.

Za obavljanje poslova u prehrani potrebno je poznavanje higijenskog minimuma i sanitarna ispravnost kod redovnog sanitarnog pregleda.