

Opis czynności, co do których Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy przez okres trwania Umowy

Organizator usług cateringowych:

1. przyjmowanie zleceń na organizację przyjęć i imprez różnego rodzaju;
2. przygotowywanie kalkulacji kosztów przyjęcia lub imprezy;
3. dobór menu w zależności od rodzaju przyjęcia i uzgodnienie go ze zleceniodawcą;
4. przygotowywanie posiłków i różnych akcesoriów na przyjęcie;
5. obsługa kelnerska zaproszonych gości podczas przyjęcia;
6. obsługa i organizacja konferencji, kongresów, zjazdów, szkoleń, spotkań, prezentacji, pokazów mody, uroczystych otwarć obiektów i firm;
7. zapewnianie sprzętu muzyczno-nagłośnieniowego, aparatury do tłumaczeń symultanicznych, sprzętu do głosowania, nowoczesnych urządzeń do prezentacji wizualnej: rzutniki multimedialne, rzutniki pisma, rzutniki slajdów, magnetowidy z monitorami TV itp.;
8. zapewnianie oświetlenia i aparatury nagłaśniającej;
9. wynajem mebli bankietowych oraz mebli i sprzętu ogrodowego na imprezy plenerowe, w tym baldachy, namioty bankietowe, podesty estradowe, mównice, zadaszenia;
10. promowanie oferowanych usług z wykorzystaniem różnorodnych form reklamy, promocji osobistej oraz techniki z zakresu public relations;
11. ustalanie zestawu oferowanych usług oraz konstruowanie ich cen jako podstawy instrumentu marketingowego;
12. prowadzenie dokumentacji cateringu w celu ustalenia wskaźników obrotów i opłacalności prowadzonej działalności;
13. prowadzenie korespondencji oraz obsługiwanie nowoczesnego sprzętu biurowego, w tym korzystanie z komputerowych programów użytkowych;
14. przestrzeganie zasad ochrony środowiska, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych oraz przeciwpożarowych.

Kelner:

1. przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, tj.: przygotowanie (polerowanie) sztućców, szkła, porcelany oraz naczyń do wydawania potraw i napojów, nakrywanie stołów do konsumpcji z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia oraz z wykorzystaniem elementów dekoracyjnych (np. kompozycje kwiatowe);
2. udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzenia;
3. serwowanie potraw i napojów;
4. sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta (tranżerowanie mięsa, filetowanie ryb, grillowanie potraw, flambirowanie zakąsek i deserów, sporządzanie zakąsek gorących i zimnych oraz ich doprawianie, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych);
5. posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw;
6. obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia;
7. zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta;
8. sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych;
9. utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych;
10. obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi;
11. opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe.

Kucharz:

1. obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;
2. pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
3. zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
4. ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
5. obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
6. gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;
7. wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów

potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;

8. posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
9. wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
10. sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;
11. przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
12. utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
13. przestrzeganie przepisów bhp i ppoż.;
14. stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.

Al