

Praca w stołówce Skaftárhreppur

Skaftárhreppur ogłasza następujące oferty pracy dostępne w stołówce Skaftárhreppur, która ma rozpocząć działalność 1 marca 2021. Stołówka będzie miała zaplecze do gotowania w szkole podstawowej Kirkjubæjarskóli á Síðu, ale będzie też miała personel w kuchni Klausturhólar do serwowania i przygotowywania lekkich posiłków. Istnieje w sumie 4,8 pełnoetatowych stanowisk, o które można się ubiegać, ale można je dzielić, a praca będzie wykonywana w systemie zmianowym. Zadania, o których mowa, są następujące:

Kucharz, pełny etat

Kucharz nadzoruje działalność stołówki Skaftárhreppur, dba o planowanie zmian i szkoli innych pracowników w zakresie jakości i metod higieny. Funkcjonowanie kantyny obejmuje skup, gotowanie (potrawy gorące), pieczenie, pakowanie i transport żywności między placówkami. Praca kucharza odbywa się w dni powszednie.

Wymagania dotyczące wykształcenia i kwalifikacji

- Dyplom w zakresie gastronomii mile widziany
- Szkolenie w zakresie jakości i metod higieny w produkcji i dystrybucji żywności
- Duże doświadczenie i wiedza w zakresie gotowania i serwowania
- Wysokie umiejętności komunikacyjne i organizacyjne
- Mile widziane doświadczenie w zarządzaniu
- Mile widziana znajomość języka islandzkiego

Pomocnik kucharza, pełny etat

Pomaga w ogólnych pracach w stołówce Skaftárhreppur zgodnie z instrukcjami kucharza, a pod jego nieobecność jest zastępcą kucharza. Praca pomocnika szefa kuchni odbywa się w systemie zmianowym. Nadzoruje kuchnię i gotuje w weekendy i święta.

Wymagania dotyczące wykształcenia i kwalifikacji

- Szkolenie w zakresie jakości i higieny w produkcji i dystrybucji żywności
- Mile widziane doświadczenie w tej dziedzinie
- Umiejętności interpersonalne
- Niezależność w podejściu do zadan w pracy

Pracownicy stołówki, 2.8 etatu

Pomagają w ogólnych pracach w stołówce Skaftárhreppur zgodnie z instrukcjami i instrukcjami kucharza. Dbają o obsługę, pomagają w gotowaniu, sprzątaniu i szorowaniu kuchni i jadalni Klausturhólar oraz stołówki szkolnej itp. w porozumieniu z przełożonym.

Wymagania dotyczące wykształcenia i kwalifikacji

- Zaliczone szkolenie dotyczące jakości i higieny w produkcji i dystrybucji żywności
- Mile widziane doświadczenie w tej dziedzinie
- Umiejętności interpersonalne
- Niezależność metod pracy

Wynagrodzenie według porozumienia płacowego między Stowarzyszeniem Gmin Islandii a odpowiednim związkiem zawodowym. Dalszych informacji udziela burmistrz Sandra Brá Jóhannsdóttir na adres e-mail sveitstjori@klaustur.is

Termin składania wniosków upływa 1 lutego. a wnioski należy przesyłać na adres e-mail sveitarfélagstjori@klaustur.is lub do urzędu gminy.