



UNIWERSYTECKI SZPITAL KLINICZNY NR 1

im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie

71-252 Szczecin ul. Unii Lubelskiej 1



e-mail: szpital@usk1.szczecin.pl

www.usk1.szczecin.pl

Dyrektor Naczelny	(091) 425-30-02	Pielęgniarka Naczelna	(091) 425-30-06
Z-ca d/s Lecznictwa	(091) 425-30-04	Z-ca Piel. Naczelnej (Police)	(091) 425-38-18
Z-ca d/s Ekonomiczno-Finansowych	(091) 425-30-05	Centrala	(091) 425-30-00
Z-ca d/s Administracyjnych	(091) 425-05-03	Sekretariat fax (Szczecin)	(091) 425-30-01
Z-ca d/s Eksploatacyjno-Technicznych	(091) 425-30-03	Sekretariat /fax (Police)	(091) 425-38-10/12

Uniwersytecki Szpital Kliniczny nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 –
poszukuje osoby na stanowisko:

Kucharz

Lokalizacja: Szczecin, Police

1. Przewidywane wynagrodzenie

Zgodnie z nowymi wytycznymi dotyczącymi przejrzystości płac, oferujemy wynagrodzenie w oparciu o obiektywne kryteria stażu pracy i kwalifikacji:

- **Podstawa miesięczna:** 6700 zł brutto
- **Dodatki:** Dodatek stażowy (w wysokości od 5% do 20% w zależności od udokumentowanego stażu pracy)
- **Informacja dodatkowa:** W naszej firmie obowiązuje polityka równych płac na tych samych stanowiskach bez względu na płeć. Szczegółowe kryteria płacowe udostępniamy osobom rekrutowanym na etapie rozmowy kwalifikacyjnej.

2. Wymagania

- Wykształcenie min. zasadnicze zawodowe;
- Min. 3 letnie doświadczenie w zawodzie, mile widziane w gastronomii zamkniętej;
- Znajomość systemów kontroli jakości i czystości (HACCP);
- Znajomość tradycyjnej kuchni polskiej;
- Umiejętność pracy w zespole;
- Terminowość w realizacji zadań;
- Rzetelność i dokładność w pracy;
- Gotowość do pracy fizycznej.

3. Zakres obowiązków

- Współdziałanie w planowaniu jadłospisów i receptur oraz przygotowywanie wg nich posiłków;
- Znajomość planowanej produkcji i menu;
- Dbanie o jakość i gramaturę przygotowywanych dań oraz punktualne ich wydawanie zgodnie z harmonogramem;
- Terminowa realizacja zadań wynikająca ze specyfiki zajmowanego stanowiska;
- Dbanie o estetykę oraz smak przygotowywanych i wydawanych potraw w Kuchni Szpitalnej;

- Zabezpieczanie surowców, półproduktów i produktów przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem;
- Prowadzenie magazynu podręcznego z odpowiedzialnością materialną;
- Przyjmowanie towaru zgodnie z obowiązującymi zasadami i procedurami oraz kontrola terminów przydatności do spożycia;
- Odpowiedzialność za ilościowe pobranie produktów od Magazyniera zgodnie z kartoteką;
- Dystrybucja towaru na poszczególne stanowiska pracy oraz prowadzenie odpowiednich rejestrów;
- Optymalizacja kosztów surowca poprzez prawidłowe planowanie produkcji zgodnie z zasadami maksymalnego wykorzystania surowca;
- Utrzymanie porządku i higieny w miejscu pracy;
- Przestrzeganie właściwego podziału pracy w Kuchni Szpitalnej;
- Prowadzenie odpowiednich rejestrów i dokumentacji;
- Dbalność o czystość pomieszczeń kuchennych, utrzymanie we właściwym stanie powierzonego sprzętu kuchennego;
- Przygotowywanie i przechowywanie próbek pokarmowych zgodnie z zaleceniami instytucji sanitarnych;
- Dbanie o sprzęt i urządzenia znajdujące się w Kuchni Szpitalnej, racjonalne gospodarowanie składnikami majątku oraz przestrzeganie zasad użytkowania sprzętu i urządzeń.

4. Oferujemy

- Zatrudnienie w oparciu o umowę o pracę,
- Możliwość rozwoju zawodowego i zdobycia doświadczenia w dużym zakładzie pracy,
- Możliwość dofinansowania do kursów i szkoleń, dostęp do platform e-learningowych,
- Wszelkiego rodzaju **benefity pracownicze** m.in.:
- ✓ **Wypoczynek:** "Wczasy pod gruszą" (dofinansowanie urlopu wypoczynkowego lub kolonii i obozów dla dzieci.),
- ✓ **Zdrowie:** Dostęp do wsparcia psychologicznego, dofinansowanie do okularów korekcyjnych,
- ✓ **Pomoc materialna:** Zapomogi na wypadek trudnych sytuacji życiowych (choroba, wypadek), świąteczna pomoc finansowa,
- ✓ **Pożyczki z ZFŚS** (np. na cele mieszkaniowe, remont- niskoprocentowane) **i z PKZP** (nieoprocentowane),
- ✓ **Ubezpieczenia:** Możliwość przystąpienia do programu dodatkowego ubezpieczenia grupowego NNW na preferencyjnych warunkach,
- ✓ **Kultura i sport:** Bilety do teatru, kina i inne wydarzenia kulturalne,
- **Inne:** Możliwość zakupu obiadów i wykupu abonamentu na dedykowane miejsce postojowe, organizacja imprez integracyjnych.

5. Informacja o procesie rekrutacji

Proces rekrutacyjny prowadzony jest w sposób zapewniający równe traktowanie. Ocena osoby kandydującej opierać się będzie wyłącznie na kompetencjach merytorycznych.

Zainteresowane osoby prosimy o przesłanie CV wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych na adres kadry@usk1.szczecin.pl lub złożenie w USK Nr 1 PUM w Szczecinie przy ul. Unii Lubelskiej 1 w Dziale Kadrowo-Płacowym (wejście D1 IV piętro pokój 449) - telefon kontaktowy: 91 425 30 15

Prosimy o dopisanie klauzuli RODO:

"Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez [Nazwa Firmy] dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji zgodnie z Rozporządzeniem o Ochronie Danych Osobowych (RODO)."

Oferty należy składać do **dnia.....**

Informujemy, iż skontaktujemy się tylko z wybranymi kandydatami.