



SWISS DIAMOND HOTEL



Prishtina

PËRSHKRIMI I DETYRAVE TË PUNËS

Departamenti:

Kuzhina

Emërtimi i vendit të punës:

Kuzhinier/e

Raporton:

Kuzhinieri/ja për punën e vet raporton dhe merr urdhra dhe udhëzime nga shefi dhe zv.shefi i kuzhinës.

Norma e punës:

40 orë në javë si dhe orë shtesë sipas nevojës, për të përbushur detyrat e punës.

Qëllimi i vendit të punës:

Kuzhinieri për kënaqësinë e mysafirëve gatuan dhe përgatit ushqim dhe receta speciale ndërkombëtare dhe kombëtare, bënë kontrollin e cilësisë dhe të sasisë së produkteve ushqimore, bënë kontrollin e standardeve të shërbimit, kujdeset për rrjedhje të pa papenguar të procesit të punës në bankete dhe ngjarje të rëndësishme.

Përgjegjësitë dhe detyrat e punës

- Përgjegjës për gatimin, përgatitjen dhe paraqitjen e ushqimit në mënyrë dekorative dhe tërheqëse për mysafirët e hotelit, me rastin e shërbimit të mëngjesit, drekës apo darkës ose shërbimit në dhomë;
- Kujdeset për kontrollimin e lëvizjeve produkteve ushqimore dhe mbajtjen e rezervave të ushqimit si dhe në rast të zvogëlimit të rezervave të njoftojë shefin e kuzhinës për furnizim me gjëra ushqimore;
- Mbikëqyr, organizon dhe udhëzon personelin tjetër të kuzhinës, për të u siguruar se porositë dhe recetat e ushqimit janë të përgatitura drejtë/saktë;
- Vlerëson se sa ushqim mund të konsumohet nga klientët/mysafirët dhe sigurohet që të përgatitet sasi e mjaftueshme e ushqimit, duke pasur parasysh koston e arsyeshme;
- Kujdeset që kuzhina dhe të gjitha pajisjet e kuzhinës, gjatë përgatitjes dhe shërbimit të ushqimit, të përdoren në mënyrë korrekte dhe të jenë në gjendje funksionale dhe të gatshme për përdorim;
- Kujdeset dhe siguron që zonat e gatimit të ushqimit në kuzhinë të jenë në gjendje të pastër, enët e kuzhinës, ushqimi, pemët dhe perimet të lahen mirë, në mënyrë që sëmundjet e ushqimit dhe helmimi i klientëve/mysafirëve të shmangët;
- Kujdeset që të përdoren metodat e duhura të gatimit të ushqimit, duke siguruar që proteinat dhe vitaminat e ushqimit të mos humbin për shkak të zierjes së gjatë;
- Gjatë orëve të pikut të shërbimit, të gatuj pa presion porositë e klientëve/mysafirëve;
- Të ketë aftësi që të gatuj-përgatisë lloje të ndryshme të ushqimeve dhe të mësojë përmendësh të gjitha recetat ushqimore;
- Të ketë guxim dhe pavarësi që të përgatit, zhvillojë dhe shërbejë recetat dhe menytë e reja si dhe të eksperimentojë me lloje të ndryshme të stileve të gatimit;
- Kujdeset për përgatitjen e ushqimit të cilësisë së lartë në restorante me rastin e organizimit të dasmave, banketeve dhe rasteve të tjera familjare;

Luxury with a distinctive style



Prishtina - Sheshi Nëna Terezë
Tel. +381(0) 38 220 000, Fax. +381(0) 38 250 000
info@sdhprishtina.com
www.swissdiamondhotelprishtina.com





- Me qëllim të shmangies së fatkeqësive në punë, duhet që me kujdes të shtuar të përdor pajisjet;
- Kujdeset ruajtjen e standardeve ndërkombëtare sanitare dhe të shëndetit në kuzhinë, e veçmas kontrollin higjienik të punës, kontrollin e përdorimit të aparateve, sigurinë nga zjarri etj;
- Kujdeset që të jetë pjesëmarrës i rregullt në të gjitha trajnimet për sigurinë dhe shëndetin në vendin e punës dhe mënyrën e përdorimit të materialeve të rrezikshme;
- Kujdeset për përdorimin në mënyrë të rregullt, adekuat dhe si shtëpiak i mirë i inventarit, makinave dhe të pajisjeve elektrike të hotelit në përgjithësi;
- Përgjigjet materialisht për punën dhe për të gjitha veprimet e ndërmarra, gjatë kryerjes së detyrave të punës, për të cilat është kompetent;
- Përgjegjës që për punën e kryer dhe për të gjitha rezultatet dhe problemet eventuale të punës të hartojë raporte mujore dhe periodike;
- Kryen edhe punë të tjera profesionale, sipas kërkesës dhe udhëzimeve të shefit të kuzhinës, e të cilat punë janë në kuadër të veprimtarisë përkatëse të tij.

Kualifikimet arsimore dhe aftësitë/shkathësitë profesionale:

- Minimum shkolla e mesme profesionale e hotelerisë/gastronomisë;
- Njohuri shumë të mira profesionale dhe praktike të punës në kuzhinë;
- Shkathësi për të mësuar me dëshirë dhe i interesuar dhe entuziast për punë;
- Shkathësi për paraqitje të këndshme, të kulturuar dhe i gatshëm për të ndihmuar;
- Shkathësi të zgjidhë dhe të përballet me probleme në situata praktike;
- Shkathësi të komunikimit të mirë në gjuhën shqipe, angleze apo ndonjë gjuhë tjetër ndërkombëtare;
- Aftësi për të krijuar raporte të shkëlqyeshme ndër personale dhe punë ekipore si dhe i disiplinuar;
- Aftësi vendim-marrëse, vet iniciativë dhe i gatshëm të marr përgjegjësi në punën e tij;
- Aftësi për punë të pavarur, të pastër dhe me përgjegjësi;
- Aftësi për qëndrueshmëri të fortë në punë;
- Aftësi për të motivuar të punësuarit nën përgjegjësinë e tij;
- Njohuri për të strukturuar aktivitetet e punës në mënyrë të qetë dhe të orientuar sipas mysafirit;
- I dëgjueshëm dhe fleksibil;
- I besueshëm dhe i sinqertë;
- Talent organizimi dhe improvizimi;
- Njohje (intuitë) e njerëzve.

Përvoja e punës dhe trajnimet:

- Të ketë së paku 3 (tri) vite përvojë pune si kuzhinier në hotele me 4 ose 5 yje;
- Certifikata për kualifikim profesional si kuzhinier;
- Përvojë të mjaftueshme profesionale për ti përballuar detyrat e punës nën presion dhe përgjegjësitë që e ngarkojnë me këtë aneks kontratë të punës dhe aktet e tjera normative të punëdhënësit;