



Aprob,  
Director

## FIȘA POSTULUI Nr.

### ***A. Informații generale privind postul***

1. Nivelul postului: Executie
2. Denumirea postului: Bucatar
3. Gradul/Treapta profesională: muncitor calificat I
4. Scopul principal al postului:

-Coordonează activitatea din bucataria bufetelor/cantina, pentru asigurarea pregătirii produselor alimentare la standarde înalte, în conformitate cu normele de igienă și siguranță alimentară.

### ***B. Condiții specifice pentru ocuparea postului***

1. Studii de specialitate: învățământ general obligatoriu
2. Perfecționări (specializări) - Certificat de absolvire a cursurilor de Bucătar
3. Cunoștințe de operare/programare pe calculator (necesitate și nivel):Nu este cazul
4. Limbi străine (necesitate și nivel) cunoscute:Nu este cazul
5. Abilități, calități și aptitudini necesare:
  - a. Spirit de organizare
  - b. Creativitate și spirit de inițiativă
  - c. Rigurozitate în ceea ce privește regulile de igienă în alimentația publică
  - d. Rezistență mare la stress
  - e. Lucru în picioare pe perioade lungi de timp
  - f. Afinitate pentru arta culinară

6. Cerințe specifice :-

7. Competența managerială:Nu este cazul

### **C. Atribuțiile postului:**

- a. Respectă ordinea și disciplina la locul de muncă, de îndeplinirea atribuțiilor și a sarcinilor de serviciu ce îi revin potrivit legii și a contractului de muncă, precum și dispozițiile conducătorilor ierarhici;
- b. Face informări către șeful direct asupra problemelor apărute în timpul serviciului;
- c. Propune îmbunătățirea meniului și a rețetarului;
- d. Respectă meniul aprobat în conformitate cu standardele în vigoare;
- e. Respectă sortimentele și cantitățile prevăzute în rețetar;
- f. Montează preparatele pe obiectele adecvate pentru servire și realizează elementele estetice ale preparatelor;
- g. Urmărește respectarea condițiilor impuse de lege privind stocarea alimentelor,
- h. Face propuneri cu privire la asigurarea stocurilor minime;
- i. Întocmește listele cu toate alimentele necesare funcționării cantinei;
- j. Menține vesela și ustensilele de pregătire a hranei și bucătăria în condiții de maximă curățenie și igienă;
- k. Respectă în totalitate normele de igienă impuse de legislația în vigoare;
- l. Respectă aplicarea normelor PSI și de protecția muncii;

### **D. Sfera relațională a titularului postului**

#### **1. Sfera relațională internă:**

##### **a) Relații ierarhice:**

– subordonat față de: Seful de Serviciu

– superior pentru: Nu este cazul

##### **b) Relații funcționale: Nu este cazul**

##### **c) Relații de control: Nu este cazul**

##### **d) Relații de reprezentare: Nu este cazul**

#### **2. Sfera relațională externă:**

##### **a) cu autorități și instituții publice: Nu este cazul**

##### **b) cu organizații internaționale: Nu este cazul**

##### **c) cu persoane juridice private: Nu este cazul**

##### **3. Delegarea de atribuții și competență: Nu este cazul**

### **E. Întocmit de:**

#### **1. Numele și prenumele:**

#### **2. Funcția de conducere:**

#### **3. Semnătura .....**

#### **4. Data întocmirii**

### **F. Luat la cunoștință de către ocupantul postului**

#### **1. Numele și prenumele:.....**

#### **2. Semnătura .....**

#### **3. Data**

