

TEHTÄVÄNKUVAUS

TAUSTATIEDOT
Tehtävän nimike Ruokapalveluesimies Hinnittelukohta 06RU0040
Työpaikka (fyysisen ympäristön kuvaus): Kyösti Kallion koulu ja koulun suurkeittiö
Toimialan, jossa työskentelen, tavoitteena (tavoitteen perusta johdetaan kaupunkistrategiasta) on: Tekninen toimi järjestää lakien ja asetusten puitteissa julkiset tekniset- ja viranomaispalvelut. Tekniset palvelut yllä pitää kaupungin ja Peruspalvelukuntayhtymä Kallion toiminnan edellyttämiä tukipalveluita määrärahojen puitteissa.
Tehtäväalueen, jossa työskentelen, tavoitteena (tavoitteen perusta johdetaan toimialan tavoitteesta) on: Ruokapalvelujen perustehtävänä on tuottaa asiakkaille ravitsemuksellisesti laadukkaita ja monipuolisia ateriapalveluja, jotka edistävät eri-ikäisten asiakkaiden hyvinvointia.
YLEISKUVAUS TEHTÄVÄSTÄ
Tehtävän tarkoitus (miksi työtehtävä on olemassa, miksi tätä tehtävää tehdään, keitä varten tehdään) Kyösti Kallion koulun ruokapalveluesimies vastaa ao. kohteen ruokapalveluiden ja keittiötöiden sujumisesta.
Keskeiset tehtävät (tehtäväkokonaisuudet)
Oman alan perusosaamiseen kuuluvat keskeiset tehtävät: <ul style="list-style-type: none">- Vastaa keittiön toiminnasta ja ruokapalveluiden sujumisesta Kyösti Kallion koululla.- Lähiesimies Kyösti Kallion keittiön ruokapalvelutyöntekijöille.- Sijaisten hankinta työpaikalle sairastapausten sattuessa.- Sijaisten ja uusien työntekijöiden perehdytys ja ohjaus.- Tilaukset hankintasopimusten ja talousarvion puitteissa.- Reklamaatiot ja niiden käsittely.- Kuormien vastaanotto sekä niiden tarkastus ja varastokierrosta huolehtiminen.- Aterioiden tarjolle pano, linjaston täydennys, tyhjennys ja puhdistus.- Vastaa Fredman Pro omavalvonnan kirjauksista, pintapuhtausnäytteistä ja ohjelman mukaisien tehtävien suorittamisesta.- Vastaa vuosikellon mukaisista tehtävistä, esim. ruokavaliolistojen teko dieettikeittiön käyttöön, sekä sen päivitykset kouluvuoden aikana.- Ruokailijoiden ohjaus / opastus oikeiden ruokavalioiden ottamisesta sekä ravitsemuskasvatus.- Yhteistyö opetushenkilökunnan sekä muiden sidosryhmien kanssa (tavaran toimittajat, keskuskeittiö, koulun henkilökunta, oppilaiden vanhemmat sekä tilaus asiakkaat: ulkopuoliset sekä kaupungin sisäiset hallintokunnat).- Edustaa koulukeittiötä ruokalistatyöryhmässä.- Laskujen tarkistus.- Budjetissa pysyminen.- ATK- osaaminen ja eri ohjelmien käyttö.- Työssäoppijat ja heidän ohjaus.

Ammattialan erityisosaamiseen kuuluvat tehtävät:

- Erityisruokavaliot ja niihin liittyvä tiedon hankinta.
- Catering toiminnasta vastaaminen asiakkaiden toiveiden ja tarpeiden mukaan.
- Elintarvike- ja tuotetilaukset Catering-tapahtumiin.
- Catering-toiminnan laskutus.
- Tuotantotilojen ja laitteiden toimivuus ja turvallisuus.
- Poikkeusoloissa Kyösti Kallion keittiön on ruokapalveluiden varakeittiö, jolloin vastuu ao. keittiön toiminnasta kyseisissä olosuhteissa.

