

hledá kandidáta / kandidátku na pozici:

VEDOUCÍ STRAVOVACÍHO PROVOZU

Charakteristika:

Vedoucí stravovacího provozu organizuje a řídí veškerou činnost spojenou se stravováním studentů a zaměstnanců TUL, dětí v mateřské školce, příp. ostatních strávníků a hostů. Rovněž zabezpečuje veškeré objednané gastronomické akce na TUL i mimo ní. Zodpovídá za dodržování stravovacích, hygienických a technologických norem a za dodržování finančních limitů stanovených TUL, dále:

- zodpovídá za výběr dodavatelů surovin, včetně zajištění kontaktu s dodavatelem surovin,
- zodpovídá za skladové hospodářství a kalkulaci cen,
- zodpovídá za sestavení jídelníčků pro přípravu a výdej zchlazených jídel, příp. pro další gastronomické akce,
- zodpovídá za sestavení jídelníčků pro mateřskou školu nejenom podle výživových norem školního stravování, ale také podle moderních výživových poznatků, které respektují principy vyváženého jídelníčku dětí,
- kontroluje správnost a oprávněnost dodavatelských faktur, připravuje podklady pro vystavení odběratelských faktur,
- zodpovídá za správnou manipulaci s hotovostí vč. včasných odvodů tržeb,
- zodpovídá za správnost evidence strávníků,
- zodpovídá za plánování a využívání kapacit zaměstnanců v provozu menz, řídí a kontroluje podřízené pracovníky menz, hodnotí zaměstnance včetně zpracování podkladů pro mzdy, evidenci docházky, přijetí nových pracovníků, ukončení pracovních poměrů,
- zodpovídá za celkový majetek menz, vedení operativní evidence, převody a likvidaci inventáře,
- ve spolupráci s vedoucím kolejí zabezpečuje opravy a údržbu zařízení menz a kantýn,
- zodpovídá za archivaci prvotních dokladů v souladu se Spisovým a skartačním řádem TUL,
- sleduje nové trendy ve stravovacích provozech a gastronomii.

Požadované vzdělání a praxe:

- min. výuční list v oboru gastronomie nebo stravování
- SŠ vzdělání s maturitou
- praxe ve stravovacím provozu min. 5 let, z toho min. 2 roky na řídicí pozici
- praxe v provozu hromadného stravování výhodou
- aktivní řidič

Požadované dovednosti:

- znalost moderní gastronomie a znalost moderních výživových poznatků
- znalost výživových norem školního stravování výhodou
- schopnost realizovat změny v rámci stravovacího provozu (zejména nabídka atraktivních a kvalitních jídel, reorganizace práce stravovacího provozu, ziskovost provozu, apod.)



- řídičské oprávnění skupiny B
- platný zdravotní průkaz
- znalost práce na PC a v MS Office
- organizační a řídicí schopnosti
- koncepčnost, komunikativnost, zodpovědnost a spolehlivost

Pracovní poměr:

- 100% úvazek
- pracovní smlouva bude uzavřena na dobu určitou na 1 rok v návaznosti na vnitřní předpisy, další prodloužení pracovní smlouvy je na dohodě zaměstnance a zaměstnavatele

Termín nástupu:

- leden 2016, příp. dle dohody

Mzdové zařazení:

- mzdová třída B10 podle vnitřního mzdového předpisu,
- příplatek za vedení Kč 2.500,-
- pohyblivé měsíční osobní ohodnocení podle počtu prodaných jídel, max. ve výši 60% tarifní mzdy.

Pracovní podmínky, mzdové zařazení a odměňování se řídí Pracovním řádem, Vnitřním mzdovým předpisem Technické univerzity v Liberci a zákoníkem práce.

Nabízíme:

- příjemné pracovní prostředí
- závodní stravování
- 5 týdnů dovolené
- možnost hlídání dětí v dětském koutku nebo v mateřské škole
- možnost ubytování v zaměstnanecké ubytovně
- jazykové kurzy

Strukturovaný životopis zašlete do 30. 09. 2015 e-mailem:

Kontaktní osoba: Ing. Alena Šírková, Personální oddělení
e-mail: volnamista@tul.cz

Bližší informace o volném místě Vám poskytne Ing. Zdeněk Kračmar, ředitel Kolejí a menz Technické univerzity v Liberci, tel: 485 355 200.

V prvním kole posoudíme doručené životopisy, ve druhém kole pozveme vybrané uchazeče k osobnímu pohovoru. O výsledku budeme všechny uchazeče informovat nejpozději po ukončení výběrového řízení.

Volné místo je od 29. 08. 2015 zveřejněno na úřední desce Technické univerzity v Liberci (viz: <http://www.tul.cz/uredni-deska/uredni-deska-tul/vyberova-rizeni-volna-mista>) a na portálu MPSV (viz: <http://portal.mpsv.cz/sz>).

