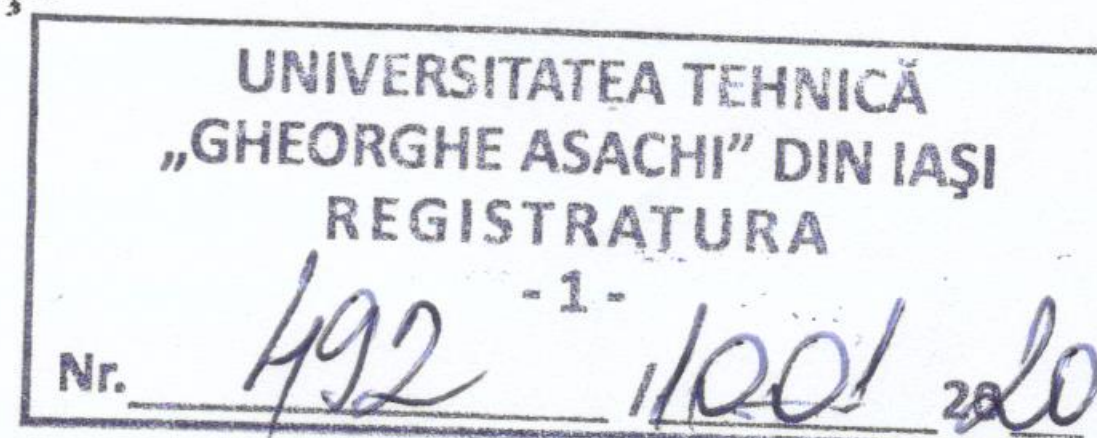




**FIȘA POSTULUI NR.
BUCĂȚAR IV**

I. ELEMENTE DE IDENTIFICARE A POSTULUI

Denumirea instituției publice :	Universitatea Tehnică "Gheorghe Asachi" din Iași		
Compartimentul :	Direcția Servicii Studentești		
Denumirea postului :	Bucătar		
Nivelul studiilor:	Medii/școală profesională		
Gradul profesional al ocupantului postului:	Bucătar IV		
Nivelul postului:	DE EXECUTIE		
Punctajul postului :	Minim=1,9	Maxim=2,9	Mediu=2,4

**II. STANDARD DE PERFORMANȚA ASOCIAT POSTULUI
(exprimat prin indicatori)**

Nr. crt.	INDICATORI pondere ind. in standard	UNIT. DE MASURA OPERATIUNILOR POSTULUI	INDICI DE PERFORMANȚA /puncte acordate
1.	CANTITATE 20%	- Gestioneaza bunurile materiale si mijloacele fixe din cadrul bucatariei din campusul studentesc ; - Preia personal în fiecare dimineată de la magazinerul cantinei produsele alimentare pe baza desfășurătorului de alimente întocmit de administratorul cantinei; - Prepară meniurile din ziua respectivă conform rețetelor întocmite de administrator după un procedeu din rețetarul tip pentru preparate culinare.	95-100 % = 5 pct 90-95 % = 4 pct. 85-90 % = 3 pct. 80-85 % = 2 pct 80 % = 1 pct
2.	CALITATE 30%	- Raspunde de starea de curatenie din incinta spațiului de preparare a hranei si de starea de curatenie a veselei, tacamurilor si a celorlalte utilaje din bucătăria cantinei; - Urmareste permanent ca pentru asigurarea celor de mai sus, sa se utilizeze substante si materiale autorizate si avizate de organele abilitate; - Urmareste permanent ca tinuta si igiena personalului care lucreaza in bucătărie sa fie adecvata muncii prestate și în stare corespunzătoare; - Urmareste permanent respectarea normelor de protectie a muncii si P.S.I. Raspunde in fata organelor de control de eventualele evenimente care s-au întâmplat în cadrul bucătăriei ;	95-100 % = 5 pct 90-95 % = 4 pct. 85-90 % = 3 pct. 80-85 % = 2 pct 80 % = 1 pct
3.	COSTURI 10%	- Este preocupată de reducerea consumului de apă, energie electrica și energie termică; - Este preocupată de reducerea cheltuielilor materiale	95-100 % = 5 pct 90-95 % = 4 pct. 85-90 % = 3 pct.

		legate de starea de curatenie a bucătărie și a tot ce înseamnă dotare.	80-85 % = 2 pct 80 % = 1 pct.
4.	<i>TIMPUL</i> 10%	- utilizarea eficientă a timpului normat de muncă ; - realizarea sarcinilor de serviciu în timp util ;	95-100 % = 5 pct 90-95 % = 4 pct. 85-90 % = 3 pct. 80-85 % = 2 pct 80 % = 1 pct
5.	<i>UTILIZAREA RESURSELOR</i> 15%	- Preocuparea pentru utilizarea fiabilă a echipamentelor din dotare; - Preocuparea pentru găsirea soluțiilor de refolosire sau adaptare a bazei materiale existente;	95-100 % = 5 pct 90-95 % = 4 pct. 85-90 % = 3 pct. 80-85 % = 2 pct 80 % = 1 pct
6.	<i>MOD DE REALIZARE</i> 15%	- Raspunde prompt la solicitările studenților; - Adoptă un comportament civilizat și decent; - Se integrează rapid în colectiv și se organizează pentru munca de echipă. - Relatii: -ierarhice: subordonat direct administratorului cantinei, șefului Serviciului Social, conducerii D.S.S. ; -functionale: cu colectivul cantinei ; -de colaborare: cu ceilalți salariați din cadrul Direcției Servicii Studentești.	Foarte bine-5 pct. Bine-4 pct. Mediu-3 pct Satisfacator-2 pct. Nesatisfacator-1 pct.

III. CRITERII DE EVALUARE A POSTULUI

DESCRIEREA POSTULUI				
Criterii de evaluare condițiile pentru ocuparea postului				
Nr. crt.	CRITERIUL	CALIFICATIVUL		
		MINIM	MAXIM	
1.	<i>Pregătire profesională impusă ocupantului postului</i>	1	2	
1.1	Pregătirea de bază-	1	2	
1.2	Pregătirea de specialitate	0	0	
2	<i>Experiența necesară executării operațiunilor specifice postului</i>	2	3	
2.1	Experiența în muncă – vechime minimă 5 ani	2	3	
2.2	Modalitatea de rezolvare a sarcinilor de serviciu:	0	0	
3.	<i>Dificultatea operațiunilor specifice postului</i>	2	3	
3.1	Complexitatea postului – diversitatea operațiunilor	2	3	
3.2	Gradul de autonomie	0	0	
3.3	Efortul intelectual	0	0	
3.4	Aptitudini deosebite	0	0	
3.5	Tehnologii speciale	0	0	
4.	<i>Responsabilitatea implicată de post</i>	2	3	
4.1	Responsabilitatea îndeplinirii corespunzătoare a sarcinilor de serviciu.	2	3	
4.2	Responsabilitate de conducere, coordonare structuri, echipe, proiecte	0	0	
4.3	Responsabilitatea pregătirii luării unor decizii, păstrarea confidențialității	0	0	
5.	<i>Sfera de relații</i>	2	3	
5.1	Grad de solicitare din partea subiecților serviciilor oferite	2	3	
5.2	Grad de solicitare din partea structurilor interne	0	0	
5.3	Grad de solicitare din partea structurilor externe	0	0	

CALCULUL PUNCTAJULUI DE EVALUARE A POSTULUI

NR. CRT.	CRITERII DE EVALUARE A POSTULUI	PONDER E%	CALIFICATIV 1-5		PUNCTAJUL REZULTAT	
			MINI M	MAXIM	MINI M	MAXI M
1	Pregătirea profesională impusă ocupantului postului.	10	1	2	0,1	0,2
2	Experiența necesară executării operațiunilor specifice postului.	10	2	3	0,2	0,3
3	Dificultatea operațiunilor specifice postului.	30	2	3	0,6	0,9
4	Responsabilitatea implicată de post.	40	2	3	0,8	1,2
5	Sfera de relații.	10	2	3	0,2	0,3
•	PUNCTAJ TOTAL				1,9	2,9

MEDIU=2,4

IV. ARIA DE RESPONSABILITATE A POSTULUI - atribuții specifice postului

- răspunde de gestionarea patrimoniului bucătăriei și ia măsuri de preantâmpinare a sustragerilor de bunuri ;
- răspunde de gestionarea corectă a semipreparatelor și preparatelor culinare;
- utilizează eficient timpul normat de lucru, fără absențe nemotivate, semnează zilnic condica de prezență ;
- prepară meniul zilnic conform rețetarului;
- răspunde de limitarea pe cât este posibil a consumului de apă, energie electrică și energie termică;
- răspunde de folosirea optimă a echipamentului de lucru;
- ține evidența intrărilor și ieșirilor de alimente și produse alimentare precum și a stocurilor;
- verifică etichetele produselor ce se desfac în incinta bucătăriei și termenele de garanție ale acestora ;
- pregătește mâncărurile din rețetarul unității în conformitate cu standardele în vigoare, montează preparatele și realizează elemente estetice ale preparatelor ;
- asigură implimentarea și menținerea standardelor de păstrare și depozitare a produselor ;
- cunoaște caracteristicile principale organoleptice și fizico-chimice ale alimentelor ;
- cunoaște procesele tehnologice de fabricație a preparatelor culinare ;
- răspunde de respectarea normelor igienico – sanitare în conformitate cu HOTĂRÂRE nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare ;
- răspunde de organizarea prevenirii și stingerii incendiilor conform Legii nr. 307/12.07.2006, publicat în M.O. partea I nr. 633/21 iulie 2007;
- răspunde de respectarea Legii nr. 319/14 iulie 2006, privind securitatea și sănătatea în muncă, publicată în M.O., partea a I –a, nr. 646/26.07.2006;
- aduce de îndată la cunoștință conducerii Direcției Servicii Studentești, sugestiile, propunerile și sesizările studenților referitoare la calitatea serviciilor furnizate; face propuneri permanente în vederea îmbunătățirii acestora;
- răspunde disciplinar, material sau penal, după caz pentru daunele create din neglijență sau din executarea necorespunzătoare a atribuțiilor de serviciu.

V. NORME ETICE OBLIGATORII CORESPUNZĂTOARE OCUPANTULUI POSTULUI

- va servi cu responsabilitate interesele Universității Tehnice “Gheorghe Asachi” din Iași, ale conducătorilor și salariaților acesteia;

- va fi ghidat în toate activitățile de adevăr, dreptate, acuratețe și bun gust;
- în exercitarea atribuțiilor va aborda un comportament care să exercite o influență pozitivă asupra colaboratorilor;
- va acorda aceeași considerație drepturilor și intereselor celorlalți ca și cerințelor personale;
- va menține o atitudine echilibrată și va lua în considerare ideile și opiniile altora;
- rolul în cadrul universității, va fi privit ca o obligație de a-i ajuta pe colaboratori să - și îndeplinească aspirațiile personale și profesionale;
- va informa pe cei interesați asupra modului de lucru din sfera sa de activitate;
- va folosi metode autorizate și recunoscute pentru creșterea eficienței și raționalizarea resurselor;
- va respecta competența profesională a colegilor, și va munci împreună cu ei pentru a susține și promova obiectivele și programele cantinei și universității.

VI. ACTELE NORMATIVE CE VOR FI RESPECTATE ÎN ACTIVITATEA OCUPANTULUI POSTULUI

1. Legea nr. 53/24.01.2003 – Codul Muncii cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea 319/14.07.2006 privind securitatea și sănătatea în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
3. Hotărârea Guvernului nr. 1425/11.10.2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, cu modificările și completările ulterioare;
4. Legea 307/12.07.2006 privind apărarea împotriva incendiilor cu modificările și completările ulterioare, ;
5. Ordinul Ministrului Administrației și Internelor nr. 163/28.02.2007 pentru aprobarea Normelor generale de apărare împotriva incendiilor;
6. Hotărârea Guvernului nr. 537/06.06.2007 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele de prevenire și stingerea a incendiilor;
7. HOTĂRÂRE nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare ;
8. Regulamentul intern pentru angajații Universității Tehnice „Gheorghe Asachi” din Iași cod TUIAȘI.REG.01;
9. Regulamentul de organizare și funcționare a Direcției Generale Administrative – REG 0.3
10. Codul de etică și deontologie profesională – cod TUIAȘI.COD.1;

Șef Serviciu Social

Administrator cantină

**Am luat la cunostință,
ocupant post**

Prezenta Fișă a postului este întocmită în 2 exemplare în original:
exemplarul 1 original la Direcția Resurse Umane,
exemplarul 2 original doamnei /domnului.....