Visuomenės informavimo apie savivaldybės reguliavimo sričiai priskirtose įstaigose ir įmonėse esančias neužimtas darbo vietas tvarkos aprašo priedas

# **Savivaldybės reguliavimo sričiai priskirtos įstaigos/įmonės vadovo arba jo įgalioto asmens informacija apie aktyvuojamą neužimtą darbo vietą**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Eil. Nr.  | Darbo pobūdis (pareigybės pavadinimas, pagrindinės funkcijos ir / ar kt.)  | Darbdavys   | Atsakingas darbdavio asmuo (el. paštas, telefonas)  | Iki kada priimami prašymai  | Specialūs kvalifikaciniai reikalavimai (išsilavinimas, privaloma darbo patirtis ir / ar kt.)  | Mėnesinis darbo užmokestis (neatskaičius mokesčių) (Eur)  | Kontaktinė informacija  |
|  | Vyriausias virėjas1 pareigybė; pareigybės lygis - C | Rokiškio r. Kamajų Antano Strazdo gimnazija | Justina Bareišienė, 8 458 27147;kamajugimnazija@gmail.com  |  2021-09-16, 15 val.Pradėti dirbti nuo 2021-09-20 | Vyriausiasis virėjas privalo turėti:-ne žemesnį kaip vidurinį išsilavinimą ir įgytą virėjo kvalifikaciją.žinoti ir gebėti savo darbe taikyti:-materialinės atsakomybės pagrindus; -darbo apskaitos ir kalkuliacijos taisykles;- įrengimų, virtuvės inventoriaus, indų, taros paskirtį, jų priežiūros ir naudojimo taisykles;-įvairių maisto gaminimo įrengimų racionalų ir saugų darbo rėžimą; -patiekalų ir kulinarinių gaminių ruošimo technologiją;-pagrindines žaliavas, jų paskirtį, sudėjimo tvarką, santykį bei normas; -šiluminio maisto produktų apdorojimo (virimo, kepimo, troškinimo) trukmę ir temperatūrą;-paruoštos produkcijos išeigas, gaminių virimo bei kepimo metu sumažėjimo procentus;-dietinės mitybos pagrindus, dietinių patiekalų ruošimo technologiją; -maisto žaliavų savybes, kokybės rodiklius; - valgiaraščio sudarymo taisykles.-mokėti naudotis informacinėmis technologijomis. |  Pareiginės algos pastoviosios dalies koeficientas nuo 4,2 iki 4,5 atsižvelgiant į darbo stažą | www.kamajugimnazija.lt/darbokamajugimnazija@gmail.comTel.: 8 458 27147 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_