



СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Должностная инструкция Раннера-кондитера

Д – 3.4 – 15 Страница 1 Страниц 3

УТВЕРЖДАЮ:

(ФИО)

(подпись)

«__» 20 г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ РАННЕРА-КОНДИТЕРА

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового Кодекса Республики Казахстан и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Республике Казахстан, а также определяет функциональные обязанности, права и ответственность работника.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Раннер-кондитер относится к категории обслуживающего персонала;
- 1.2. На должность Раннер-кондитера назначается лицо со средним образованием, без опыта работы;
- 1.3. Раннер-кондитер назначается на должность и освобождается от должности Руководителем;
- 1.4. Раннер-кондитер подчиняется непосредственно Управляющему и Администратору;
- 1.5. Раннер-кондитер должен знать:
 - Правила внутреннего распорядка
 - Стандарты обслуживания Гостей
 - Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
 - Характеристику гостевой посуды, приборов и столового белья
 - Правила и последовательность подготовки витрины к открытию/закрытию заведения
 - Порядок извещения руководителя обо всех недостатках;
 - Правила комплектации заказа
 - Инструкции по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиени.

2. ФУНКЦИИ

Основной функцией **Раннер-кондитер** является своевременная подача десерта гостю, прием десертов, поддержание чистоты кондитерской витрины.

3. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

- 3.1 Соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка;
- 3.2 Неукоснительно выполнять распоряжения своего непосредственного руководителя;
- 3.3 На рабочем месте находиться в чистой форменной одежде и опрятном виде согласно установленным стандартам Работодателя;
- 3.4 С клиентами и сотрудниками быть доброжелательным, уважительно относиться к собеседнику, не грубить, в общении не использовать нецензурную лексику;
- 3.5 Не приходить на работу в состоянии алкогольного, наркотического опьянения;
- 3.6 Контролировать и принимать непосредственное участие в поддержании витрины в чистоте и порядке.
- 3.7 Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.8 Участвовать в плановых генеральных уборках, субботниках;
- 3.9 Участвовать в проведении ревизии;



СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Должностная инструкция Раннера-кондитера

Д – 3.4 – 15 Страница 2 Страниц 3

- 3.10 Проходить обучение, организуемое компанией;
- 3.11 Выполнять разовые поручения администрации, связанные с производственными процессами;
- 3.12 Приём десертов и выкладка;
- 3.13 Контроль за сроками хранения (согласно памятки);
- 3.14 Контроль температурного режима витрины;
- 3.15 Соблюдать правила и нормы охраны труда и техники безопасности, санитарные требования и правила личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правила внутреннего трудового распорядка;
- 3.16 Корректная работа с бланками списания, бланками перемещения;
- 3.17 Соблюдать стандарты чистоты витрины;
- 3.18 Протирать и полировать посуду, приборы;
- 3.19 Прием и контроль отдачи по предварительным заказам;
- 3.20 Подавать десерты под руководством официанта;
- 3.21 Соблюдать стандарты приветствия гостей;
- 3.22 Соблюдать стандарты внешнего вида;
- 3.23 В период пандемии соблюдать масочный режим и иметь ПЦР-тест или прививочный паспорт для допуска к работе;

3.24. Категорически запрещается:

- выносить вещи, являющиеся собственностью кофейни, за ее пределы;
- пользоваться электронными устройствами (мобильными телефонами, наушниками, планшетами) в рабочее время. Исключения составляют устройства, предоставленные работодателем (корпоративные мобильные телефоны, рации) или устройства медицинского использования;
- в рабочее время разговаривать с Коллегами по личным вопросам;
- отлучаться с рабочего места без предупреждения администратора;
- заниматься личными делами в рабочее время;
- приходить на работу в состоянии алкогольного и/или наркотического опьянения;
- курить в заведении и возле входа в заведение;

4. ПРАВА

Раннер-кондитер имеет право:

- 4.1 Вносить руководству предложения по улучшению ассортимента и приготовления десертов;
- 4.2 Предпринимать соответствующие действия по устранению конфликтных ситуаций и причин, их повлекших;
- 4.3 Участвовать в общественной жизни коллектива;
- 4.4 Участвовать в собраниях сотрудников, посвященных текущей ситуации в области функционирования персонала заведения;



СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Должностная инструкция Раннера-кондитера

Д – 3.4 – 15 Страница 3 Страниц 3

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Раннер-кондитер несет ответственность в соответствии с законодательством Республики Казахстан за:

- нарушение стандартов обслуживания;
- просроченный товар;
- точность комплектации заказа;
- создание атмосферы гостеприимства и культуры обслуживания;
- появление на рабочем месте без униформы и бейджа и в ненадлежащем состоянии;
- нарушение режима работы;
- сохранность вверенных материальных ценностей;
- невыполнение требований должностной инструкции;
- невыполнение или ненадлежащее выполнение своих обязанностей;
- несоблюдение правил торговли;
- несоблюдение Правил внутреннего трудового распорядка;
- невыполнение правил противопожарном безопасности и техники безопасности на рабочем месте;
- разглашение конфиденциальной информации;

С должностной инструкцией ознакомлен(на):

_____ (_____)
«___» ____ 20__ г.