

Должностная инструкция кондитера

1. Общие положения

1.1. Название организации.

1.2. Порядок принятия и увольнения с должности.

1.3. Требования к уровню образованности человека и наличию опыта работы.

1.4. Кондитер должен обладать:

- профессиональными знаниями (четко знать рецепты и способы приготовления различных кондитерских изделий; уметь окрашивать крема; знать ассортимент выпускаемой продукции; требования к качеству выпечки; разбираться в ингредиентах; уметь обращаться с оборудованием);
- знаниями для всех сотрудников организации (знать правила охраны труда, техники безопасности, санитарии и противопожарной безопасности, а также правила индивидуальной защиты; разбираться в особенностях функционирования организации; соблюдать требования к качеству выполняемой работы; распознавать брак на продуктах, уметь его устранять или предотвращать; быть знакомым с сигнализацией учреждения).

1.5. Кондитер работает на предприятии согласно таким документам:

- действующее законодательство страны;
- устав предприятия;
- распоряжения и поручения от непосредственного руководства кондитера;
- данная должностная инструкция;
- правила организации труда в учреждении.

1.6. Непосредственное начальство кондитера.

1.7. В случае отсутствия кондитера на рабочем месте по уважительным причинам начальство назначает на его место уполномоченного работника, обладающего необходимой квалификацией.

2. Должностные обязанности

Обязанности кондитера делятся на:

2.1. Профессиональные обязанности:

- приготовление кондитерских изделий в соответствии с утвержденным ассортиментом, рецептом и нормами выпечки;
- приготовление кремов, сиропов, окрашивание крема специальными красителями в соответствии с нормами и правилами;
- работа с бисквитами, придание им нужной формы и размера для различных видов выпечки;
- намазывание крема на коржи тортов и пирожных вручную с помощью специальных кондитерских инструментов или с использованием оборудования, контроль толщины слоя крема;
- наполнение кондитерских изделий начинкой и сиропами;
- взвешивание изготавливаемой продукции;
- изготовление полуфабрикатов для определенных видов выпечки;

- изготовление печенья вручную или с помощью машины;
- изготовление сэндвичей в машине;
- контроль за работой машины;
- затаривание выпускаемой продукции.

2.2. Обязанности работника организации:

- соблюдение внутренних уставов и правил организации, правил техники безопасности, санитарии и противопожарной безопасности;
- выполнение поручений и приказов руководства в рамках обязанностей кондитера, представленных в данной должностной инструкции;
- выполнение требований по сдаче и приемке смены, поддержание чистоты на рабочем месте, обеспечение стерильности инструментов, посуды и оборудования;
- ведение технической отчетности.

3. Права кондитера

- 3.1. Кондитер имеет право предлагать руководству изменения или улучшения в процессе производства, которые положительно скажутся на работе предприятия.
- 3.2. Сообщать руководству о разного рода нарушениях со стороны сотрудников и требовать их привлечения к ответственности.
- 3.3. Своевременно получать информацию, необходимую кондитеру для организации работы.
- 3.4. Работник имеет доступ к документации, в которой содержатся все сведения о занимаемой им должности для лучшего осведомления о своих правах и обязанностях.
- 3.5. Знать о новых проектах, которые разрабатывает руководство в отношении отрасли, где занят кондитер.
- 3.6. Требовать от руководства помощи в организации работы, техническом обеспечении рабочего места и ведении документации для улучшения качества труда.
- 3.7. Другие права, оговоренные в действующем законодательстве страны.

4. Ответственность

- 4.1. Кондитер несет ответственность за частичное или полное неисполнение обязанностей, изложенных в данной должностной инструкции и государственных актах о труде.
- 4.2. За правонарушения, совершенные во время пребывания на должности в соответствии с действующим законодательством страны на всех уровнях.
- 4.3. За причинение вреда и нанесение убытков организации в соответствии с действующим трудовым и гражданским законодательством.