



ANUNT

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava scoate la concurs în cadrul *Serviciul Social – Cantină Restaurant USV*, pe *perioadă nedeterminată*, următorul post vacant:

- **Muncitor calificat (ospătar) – 1 post.**

Condiții specifice pentru ocuparea postului:

- Studii de specialitate finalizate cu diplomă /certificat de ospătar;
- Studii minime absolvite: școală profesională sau studii generale;
- Vechime în specialitate (ospătar) de minim 1 ani;
- **Dosarul de concurs va conține obligatoriu:**
 - formularul de înscriere la concurs – se găsește la Serviciul Resurse Umane, Corp F, cam. 209 și pe pagina web a instituției;
 - curriculum vitae.
 - copia actului de identitate (se va prezenta și în original);
 - copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor (se vor prezenta și în original);
 - copia carnetului de muncă / adeverințe care să ateste vechimea în muncă, în meserie și/sau specialitatea studiilor (se vor prezenta și în original);
 - adeverință medicală în formatul standard stabilit de Ministerul Sănătății, care să ateste starea de sănătate corespunzătoare, eliberată de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
 - declarație pe proprie răspundere că nu aveți antecedente penale sau cazier judiciar;
- **Dosarele de înscriere la concurs se depun în perioada 18.03.2020-31.03.2020, între orele 09⁰⁰ - 12⁰⁰ la Serviciul Resurse Umane, corp F, camera 209.**

Selectie dosare	03.04.2020, până la ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	06.04.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	07.04.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web

- **Concursul, constând din probă scrisă (cunoștințe teoretice conform bibliografiei), probă practică și interviu, va avea loc în intervalul 23.04.2020-11.05.2020, astfel:**

Proba de concurs	Data	Explicații
Proba scrisă	23.04.2020, ora.10, corp F, sala 218	Cunoștințe teoretice conform bibliografiei
	24.04.2020, ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	27.04.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	28.04.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web
Proba practică	29.04.2020, ora.10, corp F, sala 218	Cunoștințe practice
	30.04.2020, ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	04.05.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	05.05.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web
Interviu	06.05.2020, ora.10, corp F, sala 218	Interviu
	07.05.2020, ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	08.05.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	11.05.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web

Afișare rezultate finale – 12.05.2020 până la ora 16

- Informații suplimentare la telefon 0230/ 216147, int. 413/412.
- **Bibliografia și tematica** de concurs este prevăzută în anexa prezentului anunț.

Salariu de bază va fi diferențiat funcție de grad (grad IV, grad III, grad II) și tranșe de vechime în muncă și va fi cuprins între 2.285 lei (grad IV, tranșă vechime în muncă 0) și 2.994 lei (grad II, tranșă vechime în muncă 5).

RECTOR
Prof.univ.dr.ing. Valentin POPA

ȘEF SERVICIU RESURSE UMANE,
Ec. Anișoara L. MOLDOVICĂN

A.L.M./P.Z./1 ex.

TEMATICA:

A. Codul Muncii (Legea nr.53/2003), cu modificările și completările ulterioare

1. Drepturile și obligațiile salariatului;
2. Drepturile și obligațiile angajatorului;
3. Răspunderea disciplinară;

B. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă

1. Obligațiile lucrătorului;
2. Accidentele de muncă.

C. Stere Stavrositu - *Arta serviciilor în restaurante*,

1. Atribuțiile profesionale ale ospătarului;
2. Principalele reguli de servire și protocol.

BIBLIOGRAFIA:

1. Codul Muncii (Legea nr. 53 din 24 ianuarie 2003), cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
3. Stere Stavrositu – Rețetar de preparate culinare, produse de cofetărie, patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional, *Enciclopedie gastronomic*, editată de Fundația “*Arta Serviciilor în turism prof. Stere Stavrositu*”, ediția a doua revizuită și completată în anul 2004.

FIȘA POSTULUI - extras

Pregătirea profesională impusă ocupantului postului	Curs calificare în funcția de ospătar
Nivelul postului (de conducere, de execuție)	De execuție
Se subordonează	Șef Serviciu Social/ Administrator imobil/Bucătar Șef
Experiența necesară specifică postului	Necesită experiență în funcția de ospătar de minim 1 an.
Dificultatea activităților specifice postului	<ul style="list-style-type: none">- preia împreună cu bucătarul șef de schimb alimentele din magazie, conform listei de alimente și ajută la pregătirea și prepararea hranei conform listei de alimente;- răspunde direct de modul de servire a meniurilor solicitate și se va adresa politicos consumatorilor;- va servi mâncarea solicitată de client și va încasa pe bază de bon fiscal contravaloarea acesteia;- meniurile vor fi servite calde, folosind veselă corespunzătoare;- pregătește sala efectuând aranjarea corectă a meselor;- va fi ordonat, cinstit, cu spirit de inițiativă;- va respecta programul de lucru și de servire a mesei în conformitate cu aprobările conducerii.
Responsabilitatea implicată de post	<p>Răspunde de modul de apărarea patrimoniului unității și păstrarea confidențialității.</p> <p>Răspunde de modul de gestionare și decontare a numerarului încasat.</p>