

Zavezani smo h kakovosti izvajanja naše celotne ponudbe in s tem storitev predvsem pa nam je pomembno zadovoljstvo naših gostov in obiskovalcev, skratka vsakogar, ki pride v Bohinj. Prisegamo na znanje, samoiniciativnost, odgovornost in predvsem dobre, poštene odnose.

Družba Danica Bohinj d.o.o. razpisuje delovno mesto na področju gostinstva in turizma za leto 2026.

.....

KUHAR 1 (m/ž)

Opis del in nalog

- Naročanje in prevzemanje živil in drugega blaga za pripravo hrane,
- čiščenje, priprava in toplotna obdelava živil,
- razdeljevanje živil in jedi na posamezne obroke, garniranje in dekodiranje jedi,
- pripravo in izdelavo hladnih in toplih jedi ter sladic po dnevni menijih in jedilnem listu,
- poznavanje uporabe in receptov za posamezne jedi,
- poznavanje količinskih normativov za porabo živil in za posamezne obroke gotovih jedi ter poznavanje in upoštevanje prehrabnih vrednosti živil,
- skrb za higieno in čistočo v kuhinji ter skrb za ustrezno hrambo živil,
- priprava podatkov za dnevni obračun porabljenih živil ter o izdanih obrokih hrane in podatkov za sprotni pregled zalog,
- sodelovanje pri pripravi in sestavljanje jedilnih listov, dnevnih menijev ter kalkulacij za posamezne jedi ali obroke,
- redno spremljanje strokovnih novosti in prehrabnih smernic oziroma trendov sodobnih načinov prehranjevanja in uporabo le-teh,
- skrb za delovanje kuhinje skladno z visokimi standardi in normativi

Izobrazba

V stopnja ali IV stopnja, ustrezna NPK

Trajanje zaposlitve

določen čas 1 leto z možnostjo podaljšanja oziroma sklenitve pogodbe o zaposlitvi za nedoločen čas

Delovni čas

polni delovni čas, dvozmensko delo v neenakomerni razporeditvi delovnega časa

Funkcionalna znanja

- pasivno znanje vsaj enega tujega jezika
- poznavanje standardov HACCP
- odlično poznavanje tehnologije priprave hrane
- odlično poznavanje količinskih normativov
- vozniški izpit B kategorije

Sposobnosti/osebne lastnosti

- natančnost, vztrajnost in doslednost pri delu
- ročne spretnosti
- psihofizične sposobnosti
- sposobnost kritične presoje
- sposobnost organizacije
- inovativnost
- komunikativnost

Zahtevane delovne izkušnje

- najmanj 2 leti na podobnem delovnem mestu

Poskusno delo

- 3 mesece

Pisne prijave z motivacijskim pismom, CV-jem in dokazili o izpolnjevanju pogojev pričakujemo najkasneje do **29.03.2026** na e-naslov: info@gostisce-danica.si

Kontaktna oseba: F & B g. Matevž Zalokar (051 712 965)

OPIS DELOVNEGA MESTA	
1. Naziv:	KUHAR 1 (M/Ž)
2. Organizacijska enota:	Gostišče in kamp
3. Tarifni razred	V
4. Strokovna izobrazba:	V stopnja
5. Alternativna izobrazba:	IV stopnja, ustrežna NPK
6. Opis del in nalog:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Naročanje in prevzemanje živil in drugega blaga za pripravo hrane, ▪ čiščenje, priprava in toplotna obdelava živil, ▪ razdeljevanje živil in jedi na posamezne obroke, garniranje in dekodiranje jedi, ▪ pripravo in izdelavo hladnih in toplih jedi ter sladic po dnevnih menijih in jedilnem listu, ▪ poznavanje oziroma uporabo receptov za posamezne jedi, ▪ poznavanje količinskih normativov za porabo živil in za posamezne obroke gotovih jedi ter poznavanje in upoštevanje prehrabnih vrednosti živil, ▪ skrb za higieno in čistočo v kuhinji ter skrb za ustrezno hrambo živil, ▪ priprava podatkov za dnevni obračun porabljenih živil ter o izdanih obrokih hrane in podatkov za sprotni pregled zalog, ▪ sodelovanje pri pripravi in sestavljanje jedilnih listov, dnevnih menijev ter kalkulacij za posamezne jedi ali obroke, ▪ redno spremljanje strokovnih novosti in prehrabnih smernic oziroma trendov sodobnih načinov prehranjevanja in uporabo le-teh, ▪ skrb za delovanje kuhinje skladno z visokimi standardi in normativi, ▪ priprava poročil in predlogov, ▪ pomoč pri uvajanju novih sodelavcev, ▪ koordiniranje dela z vodjo kuhinje, ▪ delo z električnimi stroji, ▪ skrb za higieno, ▪ skrb za urejenost delovnega mesta, ▪ skrb za izvajanje varstva in zdravja pri delu, ▪ druga dela in naloge po nalogu nadrejenega.
7. Odgovornosti:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ za natančno in vestno opravljanje dela ▪ za kvaliteto dela ▪ za izvajanje standardov HACCP in kontrolo kakovosti živil in jedi ▪ za pravočasno opravljanje dela ▪ za oblikovanje predlogov in sprememb, ki vodijo k doseganju boljših in učinkovitejših poslovnih uspehov družbe ▪ za gospodarno ravnanje z razpoložljivimi viri in sredstvi dela ▪ za urejenost delovnega okolja ▪ za varno opravljanje dela v skladu s predpisi varstva in zdravja pri delu (izjava o varnosti z oceno tveganja)
8. Pooblastila:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ po potrebi glede na dano pooblastilo
9. Zahtevana funkcionalna znanja:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pasivno znanje vsaj enega tujega jezika ▪ poznavanje standardov HACCP ▪ odlično poznavanje tehnologije priprave hrane ▪ odlično poznavanje količinskih normativov ▪ vozniški izpit B kategorije
10. Zahtevane delovne izkušnje:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ najmanj 2 leti na podobnem delovnem mestu
11. Poskusno delo:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3 mesece
12. Posebni delovni pogoji:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ dvoizmensko delo ▪ neenakomerna razporeditev delovnega časa
13. Sposobnosti/osebne lastnosti:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ natančnost, vztrajnost in doslednost pri delu ▪ ročne spretnosti ▪ psihofizične sposobnosti ▪ sposobnost kritične presoje ▪ sposobnost organizacije ▪ inovativnost ▪ komunikativnost
14. Varstvo in zdravje pri delu:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ obdobja zdravniški pregledi ▪ usposabljanje iz varstva in zdravja pri delu ter požarne varnosti ▪ osebna varovalna oprema