



UPLANDS
NATION
Befattningsbeskrivning för
KÖKSCHEF

<i>Väljande organ:</i> Landskap	<i>Valtillfälle:</i> Terminens sista lagtima landskap	<i>Mandattid:</i> En termin
<i>Särskilda föreskrifter rörande valbarhet:</i>		<i>Arvode:</i> KK (i mån av tillgång) Frikort nivå II
<i>Arbetsområde:</i> Ansvara för förberedelse och tillagning av nationens restaurangverksamhet och gasker, samt personalansvar vid den egna verksamheten	<i>Antal:</i> Två stycken varje termin	
<i>Ställning i organisationen:</i> Underställd tredje kurator, köksmästare och pubmästare Ingår i klubbverket Kan av landskapet eller styrelsen tillsammans med tredje kurator ställas till svars för svinn för vilket täckning saknas.		
<i>Samarbetsrelationer:</i> Tredje kurator och köksmästare – planering och genomförande		
<i>Det åligger befattningshavaren:</i> <u>att</u> inför sin verksamhetstermin planera denna med köksmästare; <u>att</u> vara arbetsledare för den egna verksamheten; <u>att</u> handha och förvara matvaror så att de inte förstörs och svinnet minimeras; <u>att</u> rekrytera personal för den egna verksamheten; <u>att</u> bistå köksmästare vid inventeringar; <u>att</u> hålla god ordning i de disponerade lokalerna och tillse att hygienien där motsvarar hälsovårdsnämndens rekommendationer, samt ansvara för städningen efter verksamhet; <u>att</u> delta vid klubbverksmöten; <u>att</u> tillsammans med övriga medlemmar av klubbverket arbeta vid två tillfällen per termin som bestäms av kuratelet; <u>att</u> tillsammans med övriga medlemmar av klubbverket planera och genomföra terminens personalfest; samt <u>att</u> bidra till god stämning och gott samarbete inom klubbverket.		
<i>Övriga föreskrifter som befattningshavaren har att följa:</i> Reglemente för ämbetsinnehavare Redovisningsrutiner Föreskrifter från hälsovårdsnämnden Säkerhetsbestämmelser för handhavande av köksutrustning och från brandmyndigheten		