



UPLANDS  
NATION

Befattningsbeskrivning för  
**SOMMARKÖKSCHEF**

<i>Väljande organ:</i> Landskap	<i>Valtillfälle:</i> Vårterminens andra landskap	<i>Mandattid:</i> Juni-augusti
<i>Särskilda föreskrifter rörande valbarhet:</i>		<i>Arvode:</i> Enligt överenskommelse
<i>Arbetsområde:</i> Ansvara för förberedelse och tillagning av mat till sommarverksamheten, samt personalansvar vid den egna verksamheten	<i>Antal:</i> Fyra stycken	
<i>Ställning i organisationen:</i>  Underställd tredje kurator, köksmästare och pubmästare Ingår i sommarklubbverket Kan av landskapet eller styrelsen tillsammans med tredje kurator ställas till svars för svinn för vilket täckning saknas.		
<i>Samarbetsrelationer:</i>  Tredje kurator, köksmästare och pubmästare – planering och genomförande		
<i>Det åligger befattningshavaren:</i>  <u>att</u> inför sommaren planera denna med köksmästare och sommarvärd; <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 hygienens där motsvarar hälsovårdsnämndens rekommendationer, samt ansvara för städningen efter verksamhet; <u>att</u> delta vid sommarklubbverksmöten; <u>att</u> tillsammans med övriga medlemmar av sommarklubbverket 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>  Redovisningsrutiner Föreskrifter från hälsovårdsnämnden Säkerhetsbestämmelser för handhavande av köksutrustning och från brandmyndigheten Reglemente för ämbetsinnehavare		