

OSTALARITZA BURUA

LANPOSTUAREN ZEHAZTAPEN LABURRA

- Polizia eta Larrialdietako Euskal Akademiako ostalaritza-zerbitzuetan kalitate gorena bermatzea, helburu hauen arabera sukaldaritzako eta ostalaritzako produktuekin: Nutrizio-balio egokia.
- Kalitate eta osasungarritasun gorenak.
- Ikasleen ostalua kudeatzea.

EGINKIZUN AZALPEN ZEHATZA

- Zehatz ezartzea zer produktu eskuratu behar den, biltegiaren gutxieneko izakinak finkatuta.
- Azteko menuak egitea, sukaldeburuen iritzia kontuan hartuta, aurreko asteetakoak ez errepikatzeko, nutrizio-educia zaintzeko eta iraungitze-data laster duten produktuak erabiltzeko. Horretarako, asteko mahaikide kopurua kontuan hartu behar du, eta sukaldeko langile operatiboen kopurua.
- Prestaketan erabiliko diren produktuen kalitatea kontrolatzea, biltegizainak emandako iraungipen-txostenak ikuskatuta eta biltegian bertatik bertara egiaztatuta salgaien egoera.
- Emandako zerbitzuen kalitatea kontrolatzea, honela:

Mendekoei higieneko araudia betearaztea, eta sukaldeak eta biltegiak ere betetzen dutela ikuskatzea.

Zerbitzu-estandarrak finkatzea: plateren aurkezpena, mahaikideari emandako arreta, mahaien kokapena, etab.

Zerbitzu-ordutegietarako estaldura bermatzea.
- Agintarien jangela-zerbitzua antolatu eta koordinatzea, mahaikideen arabera menuak diseinatuta eta zerbitzariak berariaz hautatuta.
- Produktu kopuruaren eta gastuaren, eta zuzkiduraren arteko doitasuna egiaztatzea.
- Zerbitzu-makinak ikuskatzea eta berritzeak aurreikustea.
- Ostalaritza-zerbitzua ordezkatzeko kanpoko nahiz barneko harremanetan.

- Logelen okupazioa kontrolatu eta optimizatzea.
- Logelen hornidura zuzenaz arduratzea.
- Ohe-arroparen izakinak kontrolatzea eta aldian-aldian garbitzea.
- Ohe eta armairuen esleipena antolatu eta kontrolatzea, baita ikasleen ostaturako behar den guztia ere.