

- Kedvezményezett neve: Jäger Bt.
- Projekt címe: Gyakornoki program a Jäger Bt-nél
- Támogatás összege: 10 042 250 Ft
- Támogatás mértéke: 100%
- Tartalom: A Turul étterem és panzió Kaposvár szívéből néhány percre, egy csendes és nyugodt polgári környezetben helyezkedik el. Az üzlet építésénél több szempontot is figyeeltünk és maximálisan betartottuk a hatályos előírásokat. Ennek is köszönhető, hogy az egyik olyan vendéglátó egység vagyunk Kaposváron, amely kerekesszékesekkel is gond nélkül megközelíthető. Nem csak az éttermi rész, de a mellékhelyiségek is. Éttermünket klimatizáltuk, hogy a nyári melegben is kellemes körülmények között fogyaszthassa el ebédjét, vacsoráját. Konyhánk maximálisan megfelel a legmagasabb szintű HACCP előírásoknak is. Ételeink alapanyagát igyekszünk kontrollálható és megbízható forrásokból, a legjobb minőségben beszerezni, lehetőség szerint a régiókból. (Böszénfai szarvas farm, Simonfai kecskefarm, zselici vargánya és rókaagomba.) A személyzet kiválasztásánál és a mindennapi munkák terén is rendkívül magas követelményszintet várunk el. Ezt minden munkatársunk elfogadja és ennek megfelelően nagy odafigyeléssel végzi munkáját. Projektünk során 3 szakács (OKJ szakképesítés azonosító száma: 338110310000000) gyakornok foglalkoztatását tervezzük a Turul étteremben. A szakács gyakornok munkaköri feladatai: tányérmosogatás, tányérmosogató gép kezelése, tisztítása, pohármosogatás, pohármosogatógép szakszerű használata, kávékészítés, kávédaráló, karos automata kávéfőző szakszerű használata, higiénikus, cseppmentes tányérok kiadása, ételek adagolása, hűtő kezelése, szakosított tárolás megtanulása a gyakorlatban, nagyméretű ipari hűtő kezelése (a légkeveréses rendszer miatt az ételek tovább maradnak frissek, merülő mixer használatának elsajátítása a gyakorlatban a szószok, mártások krémlevesek elkészítése során, mikró kezelése az előkészítés során fagyasztott ételek és alapanyagok előkészítésének elsajátítása ipari mikró használatával, zöldségszeletelő gép használatának betanulása szeletelés, zöldségek saláta alapanyagok előkészítése saláták elkészítése felhasználásra. A szakács mivel tanuló lesz, ezért az előkészítéstől, az alapanyagok szakszerű tárolásán át az ételek elkészítéséig és a konyha tisztán tartásáig terjed a feladata. Gyakorlatban elsajátítja a gépek szakszerű biztonságos használatát és megtanulja az ételkészítés fortélyait. Munkájukat, szakmai fejlődésüket

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Strukturális
és Beruházási Alapok



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

magasan képzett kollégánk, Muzsnai Csaba fogja segíteni tapasztalatával, vállalati kapcsolattartóként. Alkalmasságát bizonyítja, hogy pincér, szakács, és mesterszakács végzettségekkel is rendelkezik. A kapcsolattartó szerepe a folyamatban: a tanulószereződéses és a felvenni kívánt gyakornokok munkájának koordinálása. Napi beosztásuk elkészítése, tanítása, munkafolyamatok elosztása. Árrendelés, leltár készítés, ezen feladatok megtanítása a gyakornokok számára. Alapanyag szükséglet kiszámolása és költségvetés elkészítése a napi menü kapcsán és az ALACART ételek tekintetében. Rendezvények, kitelepülések lebonyolításában, megszervezésében, kivitelezésében való részvétel és felkészülés. Sajnálatos tendencia a szakképzett munkaerő (főleg a fiatalok) kivándorlása, mely fokozott érinti a vendéglátó szektort. Ezért is létfontosságú, hogy a képesítéssel rendelkező fiatalok minél hamarabb releváns szakmai tapasztalatot szerezzenek. A munkáltatók döntő többsége elvárja leendő munkavállalóitól, hogy megfelelő szakmai tapasztalattal rendelkezzenek, így a pályakezdők meglehetősen nehéz helyzetben vannak az álláskereséskor. Ebben nyújtana segítséget, ha fiatal gyakornokaink releváns szakmai tapasztalatot szereznének a projekt által, és a jövőben már konkrét, kézzelfogható tudással rendelkeznének a munkaerőpiacon. Ezt a célkitűzést garantálja a vállalati kapcsolattartó több éves szakmai rutinja, melynek során több kollégát betanított már intézményünknel. Éttermünk számára is rendkívül hasznos a projekt, mivel a fiatalok jól képzettek és a legújabb, aktuális szakmai tudással rendelkeznek, mely tudásanyag még friss. Alkalmazhatják a gyakorlatban, intézményünk is kamatoztathatja ismereteiket. Megfelelően párosulva a kapcsolattartó kolléga szakmai rutinjával, hozzáértésével, tájékozottságával nagy fejlődést hozhat szervezetünk életében. Az ehhez kapcsolódó beszerzések is azt segítik elő, hogy gyakornokaink napi munkavégzésük során, korszerű eszközöket használhassák, modern munkakörnyezetben dolgozhassanak, amely elősegíti megfelelő szakmai fejlődésüket.

- Tervezett vagy tényleges befejezési dátum: 2018.06.07
- Projekt azonosító száma: GINOP-5.2.4-16-2016-00078