

FIȘA POSTULUI

I. IDENTIFICAREA POSTULUI
1. Denumirea postului: Muncitor calificat preparator conserve (industrie alimentară)
2. Codul COR – 751401 – muncitor calificat preparator conserve
3. Numele și prenumele titularului:
4. Compartiment: Laborator experimental - Valorificare produse horticoale
5. Nivelul postului: - Conducere/coordonare: nu - Execuție: Da
6. Relații: 6.1. Ierarhice: - Se subordonează - directorului tehnic 6.2. Funcționale: - Cu toate structurile din cadrul ICDIMPH – HORTING. 6.3. Colaborare: - Cu toți salariații din cadrul ICDIMPH – HORTING
II. SPECIFICAȚIILE POSTULUI
1. Nivelul studiilor: Studii generale/medii
2. Vechime în specialitate: -
3. Vechime în muncă: 10 ani
4. Alte cerințe: - Cunoștințe în domeniul valorificării produselor horticoale.
5. Competențele postului: - comunicarea eficientă; - atenție distributivă; - îndemânare; - concentrare; - spirit de organizare; - etica profesională; - corectitudine, flexibilitate; - preocuparea pentru ridicare nivelului profesional individual.
III. DESCRIEREA POSTULUI
Scopul: - desfășurarea de activități aferente proceselor tehnologice de valorificare a produselor horticoale.
IV. ATRIBUȚIILE POSTULUI
- efectuează lucrări specifice valorificării produselor horticoale, conform tehnologiilor dispuse de șeful direct, respectiv: • pregătirea materiilor prime în vederea prelucrării (spălare, sortare, cântărire, etc); • pregătirea materiilor auxiliare; • pregătirea ambalajelor; • pregătirea produselor finite în vederea depozitării;

- organizeaza produsele horticole pe variante de lucru, soiuri, tehnologii, alte asemenea, conform dispozițiilor șefului direct sau directorilor/responsabililor de proiecte de cercetare;
- igienizează utilajele, ustensilele și masa de lucru înainte și după terminarea procesului tehnologic de obținere a produselor finite (conserve, sucuri, produse deshidratate/congelate, alte asemenea);
- păstrează în bune condiții de funcționare utilajele, aparatura, ustensilele cu care lucrează;
- își însușește precis ce operație are de efectuat;
- efectuează lucrări specifice tehnologiilor de prelucrare a legumelor și fructelor, ce se derulează în cadrul experiențelor cuprinse în fazele proiectelor de cercetare, dispuse de directorul/responsabilul proiectelor de cercetare și de șeful direct;
- informează directorii/responsabilii proiectelor de cercetare cu care colaborează asupra problemelor care apar pe parcursul experimentărilor, pentru bunul mers al activității;
- se asigură împotriva accidentelor care ar putea surveni pe parcursul executării lucrărilor;
- răspunde de calitatea și cantitatea lucrărilor executate conform tehnologiilor și programului de lucru stabilit de șeful direct;
- răspunde de efectuarea la timp și corectitudinea lucrărilor și sarcinilor ce-i revin;
- răspunde de bunurile materiale, mijloacele fixe luate pe inventar/în folosință sau cu care lucrează;
- respectă ROI și ROF al ICDIMPH-Horting;
- respectă CCM aplicabil la nivelul unității și Codul de etică și integritate;
- respectă regulile de SSM și de PSI;
- să asigure păstrarea secretului profesional privind activitățile ce se desfășoară în cadrul spațiului de lucru și confidențialitatea datelor;
- îndeplinește și alte sarcini dispuse de conducerea institutului/șeful direct compatibile cu postul.

Prezentele norme nu sunt limitative și se completează cu acte normative care reglementează domeniul de activitate.

V. LIMITE DE COMPETENȚĂ

- Potrivit dispozițiilor, scrise, date de directorul institutului, cu respectarea legislației în vigoare.

VI. Programul de lucru: Luni – joi 7³⁰ - 16
Vineri 7³⁰ - 13³⁰

VII. Perioada de evaluare profesională - anual

Am luat la cunoștință,

Intocmit
Director tehnic,

**APROBAT,
DIRECTOR**