

## الوصف الوظيفي

المسمى الوظيفي: مساعد شيف

الإدارة المباشرة: معاون مدير مركز حكايتي

ساعات العمل: دوام كامل

الموقع: النجف الأشرف، العراق

**نبذة عن المؤسسة:** في مؤسسة العين، نعمل لضمان أن يحظى كل طفل يتيم يعيش في ظروف الفقر بالفرص والأدوات التي تمكنه من تخطي تجاربه الصعبة وبناء مستقبل أكثر أماناً واستقراراً. نؤمن بأن تمكين الطفل من الوصول إلى كامل إمكاناته لا يغير حياته فقط، بل ينعكس أثره على عائلته ومجتمعه، ويمتد لیسهم في بناء المجتمع وعلى هذا الأساس، نسترشد في عملنا بثلاث قيم راسخة تشكل جوهر رسالتنا: الشفافية، والكرامة، والتمكين. ويُعد مركز حكايتي أحد المبادرات النوعية المنبثقة من مؤسسة العين، ويُعنى بصناعة القادة من أبناء المؤسسة، عبر برامج تدريبية وتأهيلية متكاملة تهدف إلى تنمية مهاراتهم القيادية، وتعزيز ثقتهم بأنفسهم، وصل قدراتهم العلمية والعملية.

### الهدف من الوظيفة:

دعم فريق المطبخ في تجهيز وتحضير الأطعمة وفق توجيهات الشيف الرئيسي، والمساهمة في الحفاظ على سرعة وجودة الإنتاج داخل المطبخ مع الالتزام بمعايير النظافة والسلامة الغذائية.

### المهام والمسؤوليات:

- مساعدة الشيف في تجهيز وتحضير المكونات (تقطيع، تنظيف، تجهيز أولي).
- تنفيذ تعليمات الشيف أثناء إعداد الأطباق.
- تجهيز الطلبات البسيطة حسب معايير المطعم.
- الحفاظ على نظافة مكان العمل والأدوات بشكل مستمر.
- ترتيب وتخزين المواد الغذائية بشكل صحيح.
- متابعة صلاحية المواد والتبليغ عن أي نقص أو تلف.
- الالتزام بمعايير الصحة والسلامة الغذائية داخل المطبخ.
- غسل وتعقيم الأدوات والمعدات بعد الاستخدام.
- دعم فريق المطبخ أثناء أوقات الذروة.
- تنفيذ أي مهام إضافية يكلف بها الشيف ضمن نطاق العمل.

### المؤهلات المطلوبة:

- يفضل خبرة سابقة في المطابخ أو المطاعم.
- معرفة أساسية بأساليب تحضير الطعام.
- القدرة على العمل تحت ضغط.
- سرعة في التعلم والتنفيذ.
- الالتزام بالنظافة الشخصية ونظافة المطبخ.
- روح العمل ضمن فريق.

اسم وتوقيع الموظف

مسؤول الشؤون الإدارية والموارد البشرية