



ПАСПОРТ ОБЪЕКТА
Сводный студенческий сервисный отряд «Сочи Парк Отель»

1	Место проведения	ООО «Сочи-Парк Отель»: Сочи-Парк Отель номерной фонд 2880 номеров с дополнительной инфраструктурой и 9-ю точками питания Краснодарский край, ФТ Сириус, пр-кт Континентальный д.6	
2	Работодатель	ООО «Сочи-Парк Отель»	
3	Численность участников	228 человек	
4	Сроки работы	Заявки принимаются до полного заполнения заявленной потребности Периоды работ: 24.02.2024 – 06.03.2024 г. для официантов и поваров; 24.02.2024 – 11.03.2024 – для горничных и разнорабочих.	
5	График работы	График будет составляться на месте исходя из потребности работодателя и текущей загрузки, а также от занимаемой должности, ориентировочно 2/2 (основной график), 3/1 (при дополнительных сменах)	
6	Виды и сроки работ в каждой должности	ООО «Сочи-Парк Отель»	
			<u>Даты приезда совпадают с датой трудоустройства*</u>
		Помощник горничной (116 чел.)	24.02.2024 – 11.03.2024
		Помощник повара (24 чел.)	24.02.2024 – 06.03.2024
		Помощник разнорабочего хозяйственной службы (36 чел.)	24.02.2024 – 11.03.2024
	Помощник официанта (102 чел.)	24.02.2024 – 06.03.2024	
7	Размер заработной платы	Помощник горничной – 35000 рублей в месяц (часовая тарифная ставка 212,88 р.) + КРІ за перевыполнение нормы, до вычета НДФЛ (13%); Помощник повара – 35000 рублей в месяц (часовая тарифная ставка 212,88 р.), до вычета НДФЛ (13%); Помощник разнорабочего – 35000 рублей в месяц (часовая тарифная ставка 212,88 р.), до вычета НДФЛ (13%); Помощник официанта – 35000 рублей в месяц (часовая тарифная ставка 212,88 р.), до вычета НДФЛ (13%). Заработные платы указаны при стандартном графике 2/2 (12-часовой рабочий день (1 час - обед)).	
8	Функциональные обязанности	<u>Должность</u>	<u>Ссылка на документ</u>
		Помощник горничной	Помощник горничной: выходит на работу в 8:00, т.к. утром обязательно проводят тренировки, а с 9:00 начинается сама уборка номеров, уходят в 20:00 (в 19.30 заканчивается уборка номеров, пропылесосили коридоры, помыли серверные, привели телеги в порядок, подвели итоги смены, сдали мастер-ключи, расписались, все свободны). В течение дня так же есть перерывы на завтрак, обед и ужин по мере выполнения своей работы. В 09:00 (в соответствии с графиком) необходимо

	<p>находиться на своем рабочем месте: быть в надлежащем виде (опрятным, переодетым в униформу)</p> <p>Перед началом рабочей смены необходимо приводить в порядок санитарное состояние комнаты горничной, укомплектовывать тележку, подготавливать и складывать необходимое количество белья.</p> <p>Трудовые функции: осуществлять уборку и поддерживать чистоту номерного фонда отеля, ежедневно заправлять постели в номерах, следя за тем, чтобы белье было чистым, выглаженным и в хорошем состоянии, производить чистку ковровых покрытий пылесосом, в том числе под кроватями и мебелью.</p> <p>Протирать тумбочки, стол, телевизор, телефон и другие горизонтальные поверхности. Мыть окна и протирать оконные рамы в номере, убирать ванную комнату, включая ванну, раковину, унитаз, плитку на стенах, на полу, протирать и доводить до блеска зеркала и металлические детали. Осуществлять смену постельного белья и полотенец, согласно стандартам уборки номерного фонда отеля.</p> <p>В течение рабочего времени следить за сохранностью материальных ценностей на этажах и в номерах. При обнаружении фактов порчи или попыток присвоения материальных ценностей немедленно сообщить администратору-инспектору.</p> <p>Пополнять запасы расходных материалов для гостей в соответствии с установленными стандартами уборки номерного фонда отеля.</p> <p>Проверять комплектацию номера в соответствии с инвентарным списком после отъезда гостя.</p> <p>Закрывать номер, уходя из него, контролировать свой мастер-ключ, не терять и не передавать посторонним гостям, сотрудникам отеля.</p>
Помощник повара	<p>Приготовление блюд в соответствии с утвержденными рецептами и стандартами производства;</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм;</p> <p>Поддержание чистоты на рабочем месте;</p> <p>Знание технологии приготовления блюд;</p> <p>Умение работать по технологическим картам.</p>
Помощник разнорабочего хозяйственной службы	<p>Помощник разнорабочего (хаусмен): выходит на работу в 8:00, слушают тренинг о техники безопасности, далее идет распределение по корпусам до окончания рабочего дня.</p> <p>Трудовые функции: очистка корпуса от мусора; вывоз грязного белья с этажей; распределение чистого белья по этажам; помощь горничным убрать или поставить доп. место; замена штор, тюлей; забирает химические средства, шампуни, гели для душа, мыло, мусорные пакеты, и т.п. со склада.</p> <p>Обеспечивает помощь специалистам на своем участке работ, производит вспомогательные работы на закрепленной территории по указанию руководителя структурного подразделения, участвует в уборке и выносе мусора после произведенных работ на территории предприятия, устраняет поломки оборудования в пределах своей компетенции, хранит</p>

		<p>выданный инвентарь, спецодежду, переносит грузы, обеспечивает их погрузку и разгрузку. Рабочий день заканчивается в 20:00 (иногда остаются до 21:00, зачищать корпус). В течение дня есть перерывы на завтрак (8:30-10:00), обед (11:00-16:00) и ужин (17:30-19:30).</p>
	Помощник официанта	<p>Помощник официанта (кафе-рестораны): выходят на трансфер в 10:40, Выходит на работу в 11:00 (т.к. нужно подготовить посуду для кухни, подготовить зал и готовиться к встрече с гостями). В 12:00 открывают двери для посетителей и гостей отеля, обед для сотрудников проходит с 11:00 часов до 15:00 часов (отпускают в зависимости от наполненности зала и по решению супервайзера), ужин с 17:00 до 20:00 (отпускают также, как на обед), кухню закрывают к 23:30 и начинают готовить зал к закрытию, в 00:00 перестает работать бар и зал, 00:40 приходит трансфер для перевозки по домам. Трудовые функции: оформляет зал и сервировку столов соответственно праздничным событиям, полирует посуду и приборы. Принимает заказ от посетителей, помогает посетителям выбрать блюда и напитки, ориентирует их по времени приготовления заказанных блюд. Распределяет заказ по месту его выполнения между барменом и поваром, контролирует своевременность приготовления и эстетический вид блюд перед подачей на стол, подает заказанные блюда гостям ресторана, выводит окончательную сумму заказа по «Счету», подает посетителю. После обслуживания гостя приводит стол в надлежащий вид: убирает грязную посуду и приборы, чистит скатерть или заменяет ее. Подготавливает столы для дальнейшей работы (производит сервировку столов, согласно стандартам и качества обслуживания гостей). В течение всего рабочего дня доставляет повару посуду для подачи блюд посетителям. Соблюдает нормы поведения и общения при работе с гостями отеля и ресторана, принимает посуду и столовый инвентарь, проверяет фактическое наличие всего столового инвентаря, во время передачи смен и перед обслуживанием нового гостя.</p>
9	Дополнительные бонусы	<ul style="list-style-type: none"> - Работа в центре событий сферы развлечения и досуга г. Сочи (Олимпийский парк); - Официальное трудоустройство; - Бесплатное проживание и 3-х разовое питание в рабочие смены; - Программы обучения и профессионального роста; - Опыт работы в одном из крупнейших отелей г. Сочи; - Предоставление скидок в компаниях партнерах (НАО «Красная Поляна», Сочи-парк (аттракционы)).
10	Трудоустройство	Срочный трудовой договор согласно ТК РФ.

11	Условия проживания	Работодатель обеспечивает условия для бесплатного проживания бойцов студенческих сервисных отрядов. Жилье предоставляется в гостинице «Аэропорт», в номере размещается 2-4 человека. Санузел находится в номере. Кухня и прачечная общая на этаже.
12	Условия проезда	Затраты на проезд работодателем не компенсируются.
13	Условия питания	Предусмотрено бесплатное 3-х разовое питание в рабочие смены.
14	Условия участия	<ul style="list-style-type: none"> – Граждане Российской Федерации, 18+ – студенты очной формы обучения – члены МООО «PCO», имеющие опыт работы в любой из сфер; – соблюдение «сухого закона»; – отсутствие вредных привычек; – отсутствие ограничений по здоровью (хронические заболевания в фазе обострения, заболевания нервной, дыхательной и пищеварительной систем, сахарный диабет, эпилепсия и пр.); – желание трудиться и участвовать в мероприятиях.
15	Условия медицинского освидетельствования	<p>Необходимо приехать с готовыми медицинскими книжками согласно требованиям Приказа Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022).</p> <p>Для компенсации медицинского осмотра необходимо предоставить: личную медицинскую книжку, заключение профпатолога о допуске на работу по результатам прохождения мед осмотра, договор на оказание услуг, чеки, лицензию медицинского учреждения на проведение медицинских осмотров.</p>
16	Перечень обязательных документов, необходимых для трудоустройства + отсканированная версия	<ul style="list-style-type: none"> – паспорт гражданина Российской Федерации; – страховое свидетельство государственного пенсионного страхования (СНИЛС); – полис обязательного медицинского страхования; – свидетельство о постановке на учет в налоговом органе физического лица по месту жительства на территории Российской Федерации (ИНН); – оригинал справки из образовательной организации, подтверждающая очную форму обучения (количество 2 экз.); – справка-подтверждение о том, что студент является членом Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды» (количество 2 экз., даты: с 20.02.2024 по 15.03.2024, юридическое лицо ООО «Сочи-Парк Отель») – документ воинского учета (военный билет или удостоверение призывника); – трудовая книжка (при наличии) (если ранее не была оформлена, приобретать не нужно) и/или выписка из электронной трудовой книжки полученная на дату трудоустройства (можно получить на портале Госуслуги) – медицинская книжка; – прививочный сертификат (для официантов и поваров: Корь, гепатит В, АДСМ, грипп, Гепатит А, Дизентерия Зонне; для горничных и разнорабочих: Корь, гепатит В, АДСМ, грипп, Гепатит А);

		– Реквизиты банковской карты
17	Ответственные за организацию СССервО	Киселева Алиса Игоревна Куратор проекта https://vk.com/id384523917 <u>Контактный телефон:</u> +7 995 319-20-29

Даты приезда совпадают с датой трудоустройства* - трудоустраиваем студентов в день приезда/на следующий день после приезда (зависит от того, в какое время суток приедут), затем они проходят мед.осмотр и по его завершению приступают к работе.