

Lönekriterier Köksansvarig

Bedömningen av arbetsprestationen **sker årligen**. Bedömningsperioden är kopplad till löneavtalet.

Ett samtal om förutsättningar och resultat ska föras i dialog mellan lönesättande chef och medarbetare, företrädesvis vid medarbetarsamtal alternativt vid andra samtal om prestation och lön.

KRITERIER		1	2	3	4
Arbetsresultat	Jag genomför ålagda arbetsuppgifter i tid och med god kvalitet.				
	Jag medverkar i samtliga arbetsmoment som förekommer i köket.				
Kommunikationsförmåga/ samarbetsförmåga	Jag förmedlar kunskap, information och instruktioner till kollegor för att skapa en positiv och säker arbetsmiljö.				
	Jag är professionell i min yrkesroll och håller hög servicenivå för våra gäster, kan ge kostråd samt pratar alltid positivt om vår mat för att bidra till en god matupplevelse och trivsam lunchmiljö.				
	Jag samarbetar med mina kollegor i köket såväl som övrig personal på skolan för elevens bästa.				
Organisationsförmåga	Jag arbetar självständigt, planerar, organiserar och sätter gränser för mitt arbete.				
	Jag hanterar oförutsedda händelser och omprioriterar vid behov.				
Ansvar	Jag tar ansvar för att lagar och förordningar efterföljs samt för att lokaler och utrustning fungerar.				
	Jag strukturerar och arbetsleder det dagliga arbetet.				
	Jag tar ansvar och initiativ för att utveckla mig själv och verksamheten i syfte att öka kvaliteten på matupplevelsen.				

Bedömningsnyckel

- 1) Förbättringar behövs för att fylla de krav som ställs i uppdraget. (Handlingsplan upprättas för ökad måluppfyllelse)
- 2) Uppfyller de krav som ställs i uppdraget.
- 3) Överträffar vad som normalt krävs i uppdraget och gör en bra insats.
- 4) Överträffar med god marginal vad som normalt krävs för uppdraget och gör en mycket bra insats.

Behov/önskemål av kompetensutveckling under det kommande året:

.....

Övrigt:

.....