

PENOLONG PEGAWAI PENYEDIAAN MAKANAN GRED C29

KLASIFIKASI PERKHIDMATAN : SAINS
KUMPULAN PERKHIDMATAN : PELAKSANA
GRED JAWATAN : C29

JADUAL GAJI :

Gaji Minimum	Gaji Maksimum	Kadar Kenaikan Tahunan
RM 1505.00	RM 5696.00	RM 145.00

SYARAT LANTIKAN :

- Calon bagi lantikan hendaklah memiliki kelayakan seperti berikut:
 - Warganegara Malaysia;
 - Berumur tidak kurang dari 18 tahun pada tarikh tutup iklan jawatan; dan
 - i. Sijil dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan, pengurusan hotel dan catering, seni kulinari atau bidang berkaitan daripada politeknik tempatan atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya. (Gaji Permulaan pada Gred C29 : RM1,505.00); atau
ii. Diploma dalam bidang pengurusan perkhidmatan makanan, pengurusan hotel dan catering, seni kulinari atau bidang berkaitan yang diiktiraf oleh Kerajaan daripada institusi pengajian tinggi tempatan atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya.
(Gaji Permulaan pada Gred C29 : RM1,782.91).

SYARAT KELAYAKAN BAHASA MELAYU

Calon bagi lantikan hendaklah memiliki Kepujian (sekurang-kurangnya Gred C) dalam subjek Bahasa Melayu pada peringkat Sijil Pelajaran Malaysia/ Sijil Vokasional Malaysia atau kelulusan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh Kerajaan.

SYARAT PENINGKATAN SECARA LANTIKAN

Pegawai sedang berkhidmat dalam perkhidmatan Pembantu Penyediaan Makanan dan Penyelia Asrama adalah layak dipertimbangkan oleh Pihak Berkuasa Melantik berkenaan untuk Peningkatan Secara Lantikan ke jawatan Penolong Pegawai Penyediaan Makanan Gred C29, tertakluk kepada kekosongan jawatan, apabila telah disahkan dalam perkhidmatan dan:

- mempunyai kelayakan di perenggan 1 (c) di atas; dan
- had umur pelantikan:
 - berumur kurang dari 54 tahun pada tarikh lantikan bagi pegawai yang umur persaraan paksa 55 atau 56 tahun; atau
 - berumur kurang dari 56 tahun pada tarikh lantikan bagi pegawai yang umur persaraan paksa 58 tahun; atau
 - berumur kurang dari 58 tahun pada tarikh lantikan bagi pegawai yang umur persaraan paksa 60 tahun.

DESKRIPSI TUGAS :

- Bertanggungjawab dalam pengurusan penyediaan makanan, merancang perbelanjaan, merancang menu, menyelia pengendalian makanan termasuk kebersihan dan keselamatan makanan.
- Perolehan bahan makanan mentah basah/kering, peralatan dapur, pengurusan penyimpanan stor makanan mentah basah/kering serta memantau penyelenggaraan peralatan dapur dan kebersihan kawasan persekitaran premis penyediaan makanan.
- Memberi khidmat nasihat dalam pembangunan perkhidmatan makanan, perancangan premis dan peralatan dapur serta khidmat kepakaran analisis dan kawalan yang berkaitan dengan penyediaan makanan.

