



**PENTADBIRAN SETIAUSAHA KERAJAAN NEGERI PERLIS**  
**IKLAN JAWATAN KOSONG**

1.	(a)	Jawatan	:	Pembantu Penyediaan Makanan Gred N19
	(b)	Jabatan	:	Pejabat DYMM Tuanku Raja Perlis
	(c)	Kumpulan Perkhidmatan	:	Kumpulan Pelaksana
	(d)	Klasifikasi Perkhidmatan	:	Pentadbiran dan Sokongan
2.	Jadual Gaji		:	Jadual Gaji Minimum-Maksimum (Minimum: RM1352.00)
3.	Syarat Lantikan		:	<p>a) Warganegara Malaysia;</p> <p>b) Berumur tidak kurang dari 18 tahun pada tarikh tutup iklan jawatan;</p> <p>c) 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; dan</p> <p>d) Sijil Pelajaran Malaysia atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh Kerajaan (keutamaan kepada calon yang lulus subjek Ekonomi Rumah Tangga pada peringkat peperiksaan tersebut.</p> <p>e) Sijil Vokasional Malaysia dalam bidang berkaitan yang diiktiraf oleh Kerajaan.</p> <p>f) Sijil Pelajaran Malaysia atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh Kerajaan serta Sijil Kemahiran Malaysia Tahap 2 dalam bidang berkaitan atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya.</p> <p>g) Sijil Pelajaran Malaysia atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh Kerajaan serta Sijil Kemahiran Malaysia Tahap 3 dalam bidang berkaitan atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya.</p>
4.	Taraf Jawatan		:	Kontrak
5.	Penaklukan Di Bawah Syarat-Syarat Skim Perkhidmatan		:	Tertakluk kepada syarat-syarat dalam perjanjian kontrak

6.	Fungsi Bidang Tugas	: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Peraturan Dan Disiplin <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mematuhi disiplin kehadiran, kelakuan dan tatatertib.</li> <li>• Menjalankan tugas dengan mematuhi peraturan awam, garis panduan yang ditetapkan dan tatacara dalam prosedur kerja Jabatan.</li> <li>• Berpakaian seragam berserta topi/ skaf, apron, kasut `boot`, menggunakan `glove` dan `mask` pada masa diperlukan.</li> </ul> </li> <li>b) Kebersihan Dan Keselamatan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan amalan kebersihan diri, mencuci tangan sebelum dan selepas mengendalikan makanan serta selepas menggunakan tandas.</li> <li>• Membersihkan peralatan, tempat kerja, stor, freezer, chiller, bilik dan kawasan di dalam dan di sekeliling Jabatan.</li> <li>• Menggunakan peralatan dan kemudahan dengan cara yang betul serta mematuhi tatacara keselamatan.</li> <li>• Mengamalkan dan mematuhi polisi keselamatan Jabatan.</li> </ul> </li> <li>c) Penerimaan Makanan Basah/ Mentah Dan Kering Dari Pembekal <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memilih, menyemak dan mengasingkan bahan/ mentah dan kering yang dibekalkan oleh kantraktor, mengikut berkualiti dan tidak berkualiti untuk tindakan lanjut semasa proses penerimaan oleh pegawai.</li> <li>• Mengagihkan makanan terus ke bahagian tempat memotong atau menyimpan dalam atau `freezer/ chiller`, selepas pengesahan penerimaan oleh pegawai.</li> </ul> </li> <li>d) Memotong Dan Pra-Penyediaan Makanan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memotong makanan mengikut saiz porsi yang ditetapkan dalam skala porsi.</li> <li>• Membersihkan makanan sebelum dimasak.</li> <li>• Menyediakan bahan-bahan ramuan mengikut resipi piawai.</li> </ul> </li> <li>e) Memasak Makanan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merujuk kepada menu dan resipi piawai untuk memastikan semua bahan makanan telah sedia ada sebelum memasak.</li> <li>• Memasak mengikut arahan dalam resipi piawai.</li> <li>• Menyediakan atau memasak makanan bagi diet normal dan diet terapeutik mengikut kelas.</li> <li>• Menyedia atau memasak untuk doktor 'on-call'.</li> </ul> </li> </ul>
----	---------------------	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memastikan makanan disediakan dengan betul, bersih dan berkualiti.</li> </ul> <p>f) Penghidangan Makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghidangkan diet mengikut bilangan dan jenis diet yang dipesan.</li> <li>• Bersihkan peralatan krokeri, kutleri dan tray selepas menggunakan.</li> <li>• Mengira inventori krokeri, kutleri dan tray selepas digunakan.</li> </ul> <p>g) Lain-Lain Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjalankan tugas-tugas am dan tugas-tugas lain yang dititah oleh DYMM Tuanku Raja Perlis, DYMM Tuanku Raja Perempuan Perlis, DYTMM Tuanku Raja Muda Perlis, DYTMM Tuanku Raja Puan Muda Perlis serta Kerabat Diraja.</li> </ul>
7.	Kriteria Diperlukan	:	<p>a) Boleh bekerja mengikut syif, lebih masa, dan luar stesen;</p> <p>b) Mempunyai kenderaan sendiri;</p> <p>c) Boleh memandu;</p> <p>d) Kreatif dan berketrampilan;</p> <p>e) Calon-calon yang mempunyai pengalaman atau latar belakang dalam bidang penyediaan makanan adalah dialu-alukan.</p>
8.	Tarikh Tutup Permohonan	:	<p><b>30 JUN 2022</b></p> <p>*Borang permohonan boleh <b>dimuat turun</b> di laman sesawang <b>www.perlis.gov.my</b> dan <b>dymm.perlis.gov.my</b></p> <p>**Borang permohonan yang lengkap dan salinan dokumen sokongan hendaklah dialamatkan seperti berikut:</p> <p style="text-align: center;"><b>URUSAN PENGAMBILAN KAKITANGAN</b>  <b>Pejabat DYMM Tuanku Raja Perlis,</b>  <b>02600 Arau</b>  <b>PERLIS</b></p>