



<b>PROFILO</b>	<b>AIUTO-CUOCO nei servizi socio sanitari ed educativi</b>
<b>DOVE</b>	<p><b>Società:</b> cooperativa sociale di tipo A  <b>Sede:</b> Conselve (PD)  <b>Ambito di attività:</b> servizi socio sanitari ed educativi accreditati per persone con disabilità</p>
<b>COORDINATE ORGANIZZATIVE</b>	<p>Figura professionale impiegata nelle attività di organizzazione della cucina, dalla preparazione alla distribuzione dei pasti all'interno dell'organizzazione.</p> <p>Collabora a stretto contatto con il cuoco, da cui recepisce indicazioni e direttive e a cui fornisce il proprio supporto operativo.</p> <p>Nel caso di assenza del cuoco, sa attivare i corretti processi di ri-organizzazione del lavoro, per ottenere un risultato adeguato (in termini di quantità e qualità dei pasti).</p>
<b>POSIZIONE DA RICOPRIRE</b>	<p><b>Supporta la figura del cuoco durante tutto il processo di preparazione dei pasti. Collabora nel processo di produzione dei pasti, nello specifico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esegue la programmazione del lavoro individuata dal cuoco, nei tempi e nelle modalità richieste</li> <li>• prepara direttamente piatti semplici, indicati dal cuoco</li> <li>• rispetta le norme di sicurezza e la normativa inerente gli standard sanitari da mantenere nei locali cucina</li> </ul> <p><b>COMPETENZE TECNICHE E TRASVERSALI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperazione e lavoro di gruppo</li> <li>• Orientamento al cliente e capacità di tenere in considerazione le esigenze alimentari delle persone con disabilità che frequentano i diversi servizi</li> <li>• Conoscenza delle modalità di preparazione dei piatti della cucina locale e nazionale</li> <li>• Conoscenza dei principi nutrizionali dei cibi</li> <li>• Conoscenza e capacità di applicare le tecniche "base" specifiche della pratica culinaria (tecnica di preparazione dei piatti, cottura e conservazione dei cibi, corretto utilizzo delle attrezzature necessarie, ecc.)</li> <li>• Capacità di supportare il cuoco e la responsabile delle attività di supporto nell'interfaccia con i fornitori di materie prime qualificati</li> <li>• Conoscenza della normativa vigente in materia di sicurezza ed ambiente di lavoro, nonché di igiene e sicurezza alimentare del consumatore</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI COLLABORAZIONE</b>	Rapporto di lavoro subordinato
<b>REQUISITI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preferibile possesso dei seguenti titoli di studio: Diploma alberghiero, diploma di cuoco professionista, altri titoli o certificati affini</li> <li>▪ Esperienza minima nel settore</li> <li>▪ Possibile richiesta di referenze</li> <li>▪ Autocontrollo/resistenza allo stress</li> <li>▪ Spirito d'iniziativa</li> <li>▪ Manualità e precisione</li> <li>▪ Propensione all'aggiornamento</li> </ul>
<b>DISPONIBILITÀ</b>	La mansione prevede la strutturazione di un orario part time (30 ore settimanali); è richiesta la disponibilità al lavoro nei giorni festivi e nei weekend
<b>OFFERTA</b>	In base al curriculum vitae e all'esperienza presentata, si valuteranno il tipo di collaborazione, il compenso, la durata e le modalità di svolgimento dell'incarico.