

PROFILO	AIUTO-CUOCO nei servizi socio sanitari ed educativi
DOVE	<p>Società: cooperativa sociale di tipo A Sede: Conselve (PD) Ambito di attività: servizi socio sanitari ed educativi accreditati per persone con disabilità</p>
COORDINATE ORGANIZZATIVE	<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>
POSIZIONE DA RICOPRIRE	<p>Supporta la figura del cuoco durante tutto il processo di preparazione dei pasti. Collabora nel processo di produzione dei pasti, nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esegue la programmazione del lavoro individuata dal cuoco, nei tempi e nelle modalità richieste • prepara direttamente piatti semplici, indicati dal cuoco • rispetta le norme di sicurezza e la normativa inerente gli standard sanitari da mantenere nei locali cucina <p>COMPETENZE TECNICHE E TRASVERSALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooperazione e lavoro di gruppo • Orientamento al cliente e capacità di tenere in considerazione le esigenze alimentari delle persone con disabilità che frequentano i diversi servizi • Conoscenza delle modalità di preparazione dei piatti della cucina locale e nazionale • Conoscenza dei principi nutrizionali dei cibi • 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.) • Capacità di supportare il cuoco e la responsabile delle attività di supporto nell'interfaccia con i fornitori di materie prime qualificati • Conoscenza della normativa vigente in materia di sicurezza ed ambiente di lavoro, nonché di igiene e sicurezza alimentare del consumatore
MODALITÀ DI COLLABORAZIONE	Rapporto di lavoro subordinato
REQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preferibile possesso dei seguenti titoli di studio: Diploma alberghiero, diploma di cuoco professionista, altri titoli o certificati affini ▪ Esperienza minima nel settore ▪ Possibile richiesta di referenze ▪ Autocontrollo/resistenza allo stress ▪ Spirito d'iniziativa ▪ Manualità e precisione ▪ Propensione all'aggiornamento
DISPONIBILITÀ	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
OFFERTA	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.