

FITXA DESCRIPTIVA DEL LLOC DE TREBALL

A IDENTIFICACIÓ

ÀREA/DEPARTAMENT: **SERVEIS PERSONALS / LLAR D'INFANTS**

DENOMINACIÓ DEL LLOC: **CUINER/A**

TIPOLOGIA: Lloc base

B  **DEDICACIÓ HORÀRIA DEL LLOC**

Dedicació horària setmanal: Jornada Parcial superior a la mitja jornada.

Tipologia de la jornada: Jornada continuada

El lloc no requereix disponibilitat especial.

C



FUNCIONS GENÈRIQUES DEL LLOC

C.1. Objectiu fonamental del lloc o missió

- Responsabilitzar-se de l'elaboració dels àpats dels menús de la instal·lació municipal a la qual pertany amb la màxima qualitat i higiene de conformitat amb les instruccions fixades pel seu cap.

C.2. Funcions bàsiques

Responsabilitzar-se de l'elaboració dels àpats dels menús de la instal·lació municipal a la qual pertany.

- Elabora àpats i guarnicions en funció dels menús previstos.
- Coordina i controla les fases de manipulació, preparació i cocció dels aliments, decidint les quantitats més adients en cada plat.
- Col·labora en l'elaboració de la programació dels menús mensuals.
- Organitza i supervisa les tasques dels ajudants i operaris en el seu torn, sota les directrius del seu cap.
- Fa les comandes d'aliments i del material necessari per a la cuina en coordinació amb els seus superiors.
- Fa la recepció dels aliments subministrats pels proveïdors, tenint cura que es compleixin les exigències en quantitat, qualitat, aspecte i altres consideracions.
- Ordena i controla les existències de producte.
- Donar compte al seu cap de qualsevol incidència i/o necessitat en relació al personal del seu torn, productes, instal·lacions, utilitatge, etc.

Vetllar per la màxima neteja i higiene de la cuina i de l'instrumental culinari.

- Neteja i endreça els espais i estris culinàries emprats en el decurs de la feina.
- Controla el funcionament i manteniment dels estris de cuina i col·labora en la programació de la comanda de material necessari.
- Controla el correcte estat dels aliments i les condicions higièniques de la cuina en base als protocols de neteja.
- Vetllar per la seguretat i salut en el seu lloc de treball, d'acord amb els procediments establerts per l'ajuntament i la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals.
- I, en general, altres de caràcter similar que li siguin atribuïdes.

D  **CONDICIONS DE TREBALL**

D.1. Esforços físics

Esforç físic moderat amb sosteniment de pesos entre 1 i 10 kg de forma continuada.

D.2. Ambient de treball

Condicions ambientals lleugerament adverses derivades del treball de cuina de forma continuada.

D.3. Riscos possibles

Probabilitat de risc baixa amb intensitat mitjana derivat del treball de cuina.

E **PROVISIÓ DEL LLOC**

E.1. Requisits per a la seva provisió

- Titulació: Graduat escolar, Formació Professional de primer grau o titulació equivalent.
- Altres: Nivell de coneixement de català exigible per la categoria professional del lloc de treball, d'acord amb el Decret 161/2002 sobre l'acreditació del coneixement del català i l'aranès en els processos de selecció de personal i de provisió de llocs de treball de les administracions públiques de Catalunya: Nivell A (elemental) de coneixements de llengua catalana.

Carnet de manipulador d'aliments.

Certificat d'inexistència d'antecedents per delictes sexuals.

E.2. Mèrits rellevants a considerar en la seva provisió

- Formació:
 - Cuina - Domini professional
 - Optimització de recursos
 - Organització del treball
 - Manipulació d'aliments
 - Nutrició
 - Dietes alimentàries
 - Dietètica en col·lectivitats.
 - Primers auxilis
 - Seguretat i salut laboral
 - Prevenició de riscos laborals
- Experiència:
 - Prestació de serveis de cuina per a col·lectivitats a l'Administració pública i/o en el sector privat, especialment en l'àmbit de l'educació infantil i escoles bressols municipals.
- Altres: