



CUOCO

Sede di lavoro: Lampedusa

Tipologia contratto e durata: Da definire

RAL: Da definire

DESCRIZIONE RUOLO:

I servizi di accoglienza e assistenza previsti dalla CRI presso l'hotspot di Lampedusa considerano la presenza di cuochi per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché l'organizzazione delle attività della cucina e della mensa.

Compiti e responsabilità del ruolo ricercato:

- prepara giornalmente i pasti previsti dal menù settimanale, rispondente agli usi e i costumi delle persone accolte, nonché concordato e condiviso con il responsabile sanitario del centro in base al fabbisogno nutrizionale giornaliero
- verifica la consistenza delle scorte e segnala puntualmente eventuali necessità di reintegro
- predispone il confezionamento dei pasti, qualora previsto, nei tempi utili alla consegna e ne garantisce la conservazione secondo i protocolli vigenti
- assicura la distribuzione dei pasti nei tempi e nelle modalità previste dalle procedure interne
- garantisce il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare
- collabora con il resto del team di cucina
- provvede al riordino, al lavaggio, al ripristino e alla pulizia delle attrezzature utilizzate.

REQUISITI RUOLO

Titolo di studio:

- Licenza media
- Preferibile qualifica professionale di cuoco.

Competenze tecniche:

- competenza nella preparazione di pasti per un alto numero di persone
- conoscenza delle tecniche di cucina e degli elettrodomestici industriali maggiormente diffusi nelle cucine per la grande ristorazione
- attestazione HACCP.

Esperienza acquisita:

- comprovata esperienza pregressa nelle attività di preparazione dei pasti presso cucine per la grande ristorazione.

Competenze trasversali:

- capacità di lavorare in team e sotto stress con scadenze urgenti ed in situazioni di emergenza
- capacità comunicative, di ascolto e di mediazione
- flessibilità nella turnistica.