



AIUTO CUOCO

Sede di lavoro: Da definire

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 aiuto cuoco a supporto della preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché la realizzazione delle attività previste presso cucina e mensa.

Compiti e responsabilità del ruolo ricercato:

- supporta nella preparazione giornaliera degli ingredienti e dei pasti, in base alle indicazioni fornite dal cuoco di turno
- verifica la consistenza delle scorte e segnala puntualmente eventuali necessità di reintegro
- assicura 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
- provvede al riordino, al lavaggio e alla pulizia delle attrezzature utilizzate.
- collabora con il resto del team di cucina
- garantisce il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.

REQUISITI RUOLO

Titolo di studio:

- Licenza media

Competenze tecniche:

- conoscenza delle tecniche di cucina e degli elettrodomestici industriali maggiormente diffusi nelle cucine per la grande ristorazione
- attestazione HACCP.

Requisiti migliorativi:

- preferibile qualifica professionale di aiuto cuoco.
- preferibile esperienza pregressa come aiuto cuoco in 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.