

PERFIL DE PUESTO

Puesto de Trabajo: COCINERO/A – COLECTIVIDADES (Centro de atención a personas sin hogar).

Puesto de sustitución por baja laboral /vacaciones del personal. Jornada completa.

Convenio Colectivo Estatal de Acción e Intervención Social

Dependencia directa de:
DIRECCION DEL ALBERGUE

Supervisión directa de:
DIRECCION DEL ALBERGUE

Definición Básica del Puesto:

- Las tareas a desarrollar por el personal de cocina son las elaboración de comidas y cenas para las personas usuarias del albergue, además de las propias de recepción de pedidos y gestión de stocks y, limpieza y orden del lugar de trabajo.

FORMACIÓN Y EXPERIENCIA NECESARIAS:

- Formación relacionada con el puesto y vigencia de los carnets necesarios para su correcto desempeño (manipulador de alimentos, alérgenos, etc.
- Experiencia: Se valorará experiencia mínima de seis meses como cocinero-a en restaurantes o como cocinero-a de colectividades.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES:

- Elaboración de los menús diarios (ordinarios, culturales y dietas establecidas por el Centro).
- Recepción de pedidos, supervisión de la calidad de los mismos, almacenaje, inventariado y control de stock.
- Cumplir y velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria y de trazabilidad vigente en el sector alimentario. Gestión diaria del sistema de trazabilidad, control de alérgenos y otros elementos normativos de gestión de cocina en colectividades.
- Colaboración y participación junto con la persona responsable del almacén en el cálculo de necesidades y stocks necesarios de productos de alimentación y suministros de droguería.
- Limpieza del lugar de trabajo y de los utensilios utilizados.

Enviar las candidaturas a: info@alberguecovadonga.es

Fecha límite de presentación de candidaturas: 10 de julio de 2022

Referencia a indicar en el email: PUESTO DE COCINA

Fecha: 06/07/2022

ALBERGUE COVADONGA