

CUINER/A LLAR-RESIDÈNCIA

Ref.192777 - 03/12/2024 - Comarca Vallès Oriental

Funcions i requisits de la vacant

Fundació sense ànim de lucre cerquem un/a professional de cuina i de suport en la neteja, per treballar en una Llar-residència on viuen persones amb discapacitat psíquica o trastorn salut mental.

FUNCIONS:

- 1) Cuinar els dinars i sopars per unes 20 persones.
- 2) Gestionar estocs: control de la matèria primera emmagatzemada (magatzems de sec, cambres), garantint la cadena de fred per als productes peribles, el seu adequat emmagatzematge evitant contaminacions creuades i assegurant la rotació.
- 3) Conèixer, vetllar i supervisar el compliment de la Normativa vigent en relació amb el servei d'alimentació.
- 4) Fer llista de compra segons els menús i supervisar les comandes.
- 5) Vetllar per la conservació, neteja i funcionament de la maquinària i utilitatges de cuina.
- 6) Neteja de la cuina i zones comunitàries (menjador, lavabos, etc.).

REQUISITS:

- 1) FP Tècnic/a en cuina i gastronomia, Certificat de professionalitat Cuina i/o titulacions afins.
- 2) Carnet de manipulació d'aliments.
- 3) Experiència mínima de dos anys funcions similars.
- 4) Valorable experiència en menús al·lèrgics i/o intoleràncies alimentàries.
- 5) Professional amb facilitat per les relacions Inter-personals, amb iniciativa, organització i flexibilitat.

OFERIM:

- 1) Contracte indefinit i incorporació immediata.
- 2) Horari de 8.00 a 16.00 h.
- 3) Avantatges laborals i bon ambient de feina.
- 4) Lloc de treball Cardedeu.

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: 8.00 - 16.00h

Perspectiva de la feina: feina estable

Previsió d'incorporació: 15 dies

Estudis

És valorable

- Certificats Professionals amb titulació Direcció y producció en cuina (HOTR0110)
- Certificats Professionals amb titulació Cuina (HOTR0408)
- Cicles Formatius de Grau Mitjà amb titulació Cuina i gastronomia

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)
Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Coneixements necessaris

Carnet manipulador/a d'aliments

Professions de la feina

Cap de cuina
Cuiner/a
Segon/a de cuina

Experiència laboral

És valorable

- Experiència mínima de dos anys funcions similars.
- Valorable experiència en menús al·lèrgics i/o intoleràncies alimentàries.

Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant
Anys d'experiència: 2 anys

Empresa

Sector: Sanitat / Medicina / Serveis Socials

Descripció: Promoure la inclusió social i laboral de persones amb risc d'excusió social, en especial a aquelles amb disCapacitat intel·lectual i/o trastorn de la salut mental sever.