

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 1 di 2
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers. 28.10.2022

<b>Denominazione della funzione</b>	Cuoco/a (CUO)
<b>Persona attribuita alla funzione</b>	
<b>Funzione superiore</b>	Responsabile cucina (RCU)
<b>Funzione incaricata della sostituzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabile cucina (RCU)</li> <li>• Cuoco/a in dietetica (CDI)</li> </ul>
<b>Funzioni sostituibili dal titolare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabile cucina (RCU)</li> <li>• Aiuto cuoco/a (ACU)</li> </ul>
<b>Posizione nell'organizzazione</b>	Vedi organigramma CPA
<b>Scopo della funzione</b>	Provvedere, nel rispetto dei regimi alimentari stabiliti e delle norme igieniche vigenti, alla corretta preparazione ed erogazione dei pasti, assicurando che la qualità dei cibi e il servizio siano adeguati al benessere dei residenti
<b>Classe salariale</b>	Vedi ROCA / Regolamento CPA
<b>Grado di occupazione</b>	80 %

<b>1. Profilo ideale della funzione</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attestato federale di capacità (AFC) di Cuoco/a</li> <li>• Almeno 2 anni di esperienza professionale in qualità di Cuoco/a presso organizzazioni pubbliche o private di medio – grandi dimensioni</li> <li>• Conoscenza delle lingue nazionali</li> <li>• Conoscenze delle tecniche alimentari e sulle rispettive attrezzature per la produzione nella ristorazione</li> <li>• Conoscenza delle norme igieniche e relativa applicazione nella ristorazione</li> <li>• Conoscenze informatiche (applicativi Office, ricerche nella rete web)</li> <li>• Disporre delle seguenti attitudini personali <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Senso di responsabilità</li> <li>✓ Creatività, fantasia e immaginazione</li> <li>✓ Intraprendenza</li> <li>✓ Capacità relazionali e di comunicazione</li> <li>✓ Attitudine all'istruzione del personale</li> <li>✓ Spirito organizzativo, a livello personale e nella gestione dei collaboratori</li> <li>✓ Attenzione, riservatezza e discrezione assoluta</li> <li>✓ Predisposizione all'igiene, alla pulizia e alla sicurezza</li> <li>✓ Ordine e precisione</li> <li>✓ Conoscenza della realtà CPA e riconoscimento dei valori comuni</li> </ul> </li> <li>• Competenze specifiche correlate alla formazione: vedi sito <a href="http://www.sbf.admin.ch/bvz/grundbildung/index.html?lang=it">http://www.sbf.admin.ch/bvz/grundbildung/index.html?lang=it</a> selezionare la professione nel menu AFC</li> </ul>

<b>2. Principali attività permanenti</b>
<p><b>Attività di direzione e coordinamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In caso di assenza del/la Responsabile cucina (RCU) o su sua specifica richiesta, prendere a carico l'organizzazione della cucina</li> <li>• Partecipare alle riunioni dell'équipe di cucina</li> </ul> <p><b>Gestione risorse umane, finanziarie, materiali e infrastrutture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigilare sulle attività svolte dal personale addetto alla cucina</li> <li>• Verificare e controllare le merci consegnate alla cucina, su incarico del/la Responsabile cucina (RCU)</li> <li>• Gestire in modo efficace ed efficiente i prodotti alimentari immagazzinati destinati alla produzione dei pasti</li> <li>• Gestire in modo efficace le attrezzature della cucina, dal punto di vista dell'utilizzazione, della pulizia / disinfezione e della manutenzione necessaria</li> <li>• Assicurare lo sgombero differenziato dei rifiuti e dei materiali</li> </ul>

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 2 di 2
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers. 28.10.2022

**Prestazioni dirette ai residenti**

- Collaborare con il/la Responsabile cucina (RCU) nella pianificazione settimanale dei menu
- Assicurare, nel rispetto dei criteri di igiene e di salute alimentare, la corretta produzione dei cibi, verificando la loro qualità e integrità
- Secondo le norme d'igiene vigenti, garantire la corretta distribuzione dei cibi verso i reparti e nella sala da pranzo, verificando che le eventuali richieste o esigenze particolari dei residenti siano soddisfatte

**Attività per il miglioramento continuo**

- Gestire le segnalazioni di propria competenza (reclami dall'interno e/o dall'esterno della CPA)
- Formulare le proposte di miglioramento ritenute necessarie

**3. Altri compiti, vincoli e responsabilità particolari**

- Conformarsi al regolamento interno del personale e alle direttive della CPA
- Assicurare il rispetto delle leggi, delle normative e dei regolamenti vigenti in ambito alimentare
- Garantire la sicurezza dei dati relativi ai residenti e il segreto professionale
- Accettare la flessibilità negli orari (turni)

**4. Aspetti relazionali**

- Mantenere il rispetto assoluto nei confronti dei residenti
- Dar seguito con sollecitudine e cortesia alle richieste e alle esigenze alimentari dei residenti
- Promuovere la motivazione degli altri collaboratori attraverso l'ascolto e l'incoraggiamento
- Contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sereno e costruttivo, basato sul rispetto reciproco, la disponibilità e lo spirito di collaborazione

**5. Formazione continua e aggiornamento**

- Svolgere attività di formazione continua e aggiornamento, secondo le proprie competenze e quando richiesto
- Individuare le proprie necessità di aggiornamento coerentemente con i compiti attribuiti e le nuove esigenze e comunicarle all'Infermiere/a responsabile della formazione (IRF) / altra funzione designata dalla direzione

**6. Riferimenti (leggi, regolamenti, direttive ecc.)**

- Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso 817.0 (Legge sulle derrate alimentari, LDerr)
- Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso 817.02 (ODerr)
- Ordinanza del DFI sui requisiti igienici 817.024.1 (Ori)
- Hazard Analysis and Critical Control Points (sistema HACCP)
- Direttiva concernente i requisiti essenziali di qualità per gli istituti di cura per anziani (Direttiva sulla qualità)
- Regolamenti e contratti collettivi vigenti nel settore e all'interno della CPA

<b>Il / La Titolare della funzione</b>	
<b>Data</b>	
<b>Firma</b>	

<b>Il Direttore / La Direttrice</b>	
<b>Data</b>	
<b>Firma</b>	