



JOB DESCRIPTION: Aiuto Cuoco

Scopo della posizione

Assicurare un livello qualitativo costante nelle operazioni di lavaggio, taglio, preparazione e cottura, uniformemente a quanto previsto dalle specifiche tecniche e dalle istruzioni di lavoro contenute nel manuale preposto.

Descrizione della mansione

- ✓ Eseguire secondo le istruzioni stabilite le operazioni richieste per lavaggio, taglio, preparazione e cottura o quanto richiesto da una ricetta specifica
- ✓ Garantire, alla fine del proprio turno di lavoro, che il macchinario sia correttamente funzionante e la postazione di lavoro pulita e igienizzata
- ✓ Operare nel rispetto delle istruzioni di igiene e sicurezza: indossare guanti antitaglio, calzature antinfortunistiche e/o antiscivolo, mascherine protettive nonché rispettare le istruzioni di sicurezza dei macchinari
- ✓ Verificare eventuali difetti tecnici e visivi del prodotto

Conoscenze/Competenze richieste

- ✓ Istruzioni di lavoro inerenti alla mansione
- ✓ Istruzioni di sicurezza e igiene
- ✓ Sensibilità al rispetto delle norme di sicurezza e igiene
- ✓ Conoscenza e utilizzo macchinari
- ✓ Disponibilità a lavorare su turni ed effettuale straordinari
- ✓ Predisposizione a lavorare in team

(**O** = Ottimo, **B** = Buono, **D** = Discreto, **S** = Sufficiente)

Liv. Atteso
O
O
O
S
B
B

Livello di istruzione ed esperienza richiesta

- ✓ Istruzione minima: Diploma di scuola media Inferiore / Attestato professionale
- ✓ Preferibile esperienza di almeno 1 anno in attività legate alla produzione alimentare

A chi risponde

Direttore della Produzione / Responsabile della Cucina / Responsabile del Confezionamento