



C.R.E.A. COOP. SOCIALE

C.R.E.A. Società Cooperativa Sociale

Sistema Gestione Aziendale per la Qualità, per l'Ambiente e per la Parità di Genere
UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015 - UNI / PdR 125:2022

Rif. sez. 5 MQ

MANISIONARIO AZIENDALE
ADDETTO/A ALLA CUCINA

Mod. AQ 003/PG02
Rev. 02 del 22.04.2024

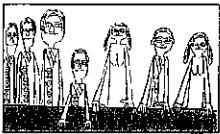
Mansionario Aziendale Addetto/a alla cucina

Indice delle Revisioni

N° REVISIONE	DATA APPROVAZIONE	DESCRIZIONE	PARAGRAFI INTERESSATI	PAGINE	NOTE
01	15.11.2018	Revisione	Tutti	Tutte	Nuova emissione e redistribuzione generale Mansionari Aziendali
02	22.04.2024	Revisione	Tutti	Tutte	Aggiornamento linguaggio inclusivo

Approvazioni

Attività	Responsabilità	Data	Firma
Elaborazione	RAQ	22.04.2024	
Approvazione	DIR	22.04.2024	
Emissione	RAQ	22.04.2024	

 C.RE.A. Società Cooperativa Sociale	Sistema Gestione Aziendale per la Qualità, per l'Ambiente e per la Parità di Genere UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015 - UNI / PdR 125:2022	Rif. sez. 5 MQ
	MANISIONARIO AZIENDALE ADDETTO/A ALLA CUCINA	Mod. AQ 003/PG02 Rev. 02 del 22.04.2024

Funzione aziendale

Addetto/a alla cucina

Dipendenza funzionale dal:

Coordinatore / **Coordinatrice**

Coordinatore / Coordinatrice / Referente servizio educativo per l'infanzia

Responsabilità

- Responsabile della qualità delle preparazioni, dell'igiene degli spazi e della corretta tenuta delle attrezzature.
- Responsabile dell'osservanza del Piano di Autocontrollo della Qualità Alimentare e della compilazione della modulistica.
- Responsabile della corretta realizzazione delle mansioni individuate
- Rispetto delle norme/regolamenti inerenti il servizio ed in specifico riguardanti la sicurezza sul luogo di lavoro.
- Rispetto delle norme inerenti il trattamento dei dati personali di cui al Regolamento UE 2016/679, alla normativa nazionale applicabile e alle modalità adottate internamente alla Cooperativa in applicazione di detta normativa.
- Rispetto degli accordi contrattuali.
- Rispetto del Codice Etico e del Modello Organizzativo adottati dalla Cooperativa C.RE.A. in ottemperanza al D.Lgs. 231/2001
- **Partecipazione alla realizzazione degli obiettivi di Miglioramento ed al perseguimento degli obiettivi dell'organizzazione per gli aspetti di gestione ambientale e di parità di genere.**

Mansioni (svolge, controlla, coordina, collabora)

- Preparazione del pranzo e di elementi della cena secondo il menu stabilito dalla ASL
- Acquisto generi alimentari, tenuta della dispensa e del frigorifero
- Tenuta dell'igiene degli spazi e delle attrezzature
- Riassetto generale della cucina: degli arredi e degli strumenti di lavoro
- Collabora con gli altri operatori / **le altre operatrici** alla corretta realizzazione del programma di servizio
- Partecipa alle riunioni del servizio

Funzioni e Responsabilità rispetto al Sistema Qualità, Ambiente e di Parità di Genere

- Corresponsabile della corretta applicazione della procedura di pianificazione e gestione dei servizi nei quali è impegnato/a.
- Partecipazione alla realizzazione degli obiettivi di Miglioramento

Requisiti minimi per la qualifica

- Scuola Media Inferiore
- Esperienza, almeno biennale, nel settore.
- Mantenimento dei requisiti relativi alla formazione obbligatoria HACCP