



C.R.E.A. COOP. SOCIALE

C.R.E.A. Società Cooperativa Sociale

Sistema Gestione Aziendale per la Qualità e l'Ambiente
UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015

Rif. sez. 5 MQ

MANISIONARIO AZIENDALE
ADDETTO ALLA CUCINA


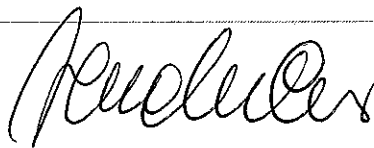

Mod. AQ 003/PG02
Rev. 01 del 15.11.2018


Mansionario Aziendale Addetto 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

Approvazioni

Attività	Responsabilità	Data	Firma
Elaborazione	RAQ	15.11.2018	
Approvazione	DIR	15.11.2018	
Emissione	RAQ	15.11.2018	

 C.R.E.A. Società Cooperativa Sociale	Sistema Gestione Aziendale per la Qualità e l'Ambiente UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015	Rif. sez. 5 MQ
	MANISIONARIO AZIENDALE ADDETTO ALLA CUCINA	Mod. AQ 003/PG02 Rev. 01 del 15.11.2018

Funzione aziendale

Addetto alla cucina

Dipendenza funzionale dal:

Coordinatore

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.R.E.A. in ottemperanza al D.Lgs. 231/2001

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 alla corretta realizzazione del programma di servizio
- Partecipa alle riunioni del servizio

Funzioni e Responsabilità rispetto al Sistema Qualità e Ambiente

- 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