

	Centro anziani Casa Rea, Minusio (CACRM)	Pagina 1 di 3
	Descrizione della funzione	Vers. 2015

Denominazione della funzione	Responsabile cucina (RCU)
Persona attribuita alla funzione	
Funzione superiore	Direttore / Direttrice (DIR) / Governante (GOV)
Funzione incaricata della sostituzione	Cuoco/a (CUO) / Cuoco in dietetica (CDI) / ...
Funzioni sostituibili dal titolare	<ul style="list-style-type: none"> • Cuoco in dietetica (CDI) • Cuoco/a (CUO) • Aiuto cuoco/a (ACU)
Posizione nell'organizzazione	Vedi organigramma CACRM
Scopo della funzione	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare un'efficace organizzazione e gestione della cucina e della sala da pranzo • Gestire gli acquisti delle derrate alimentari e del materiale relativo al settore della ristorazione
Classe salariale	Vedi Regolamento organico dei dipendenti
Grado di occupazione	100 %

1. Profilo ideale della funzione

- Attestato federale di capacità (AFC) quale Cuoco/a e
- Attestato federale capacità (AFC) di Cuoco/a in dietetica oppure
- Diploma federale (Esame professionale federale superiore – EPS) di Capo cucina o Esame professionale di Cuoco della gastronomia
- Attestato di Formatore aziendale
- Almeno 2 anni di esperienza professionale in qualità di Responsabile cucina presso organizzazioni pubbliche o private di medio – grandi dimensioni
- Conoscenza delle lingue nazionali
- Conoscenze delle tecniche alimentari e sulle rispettive attrezzature per la produzione nella ristorazione
- Conoscenza delle norme igieniche e relativa applicazione nella ristorazione
- Conoscenze informatiche (applicativi Office, ricerche nella rete web)
- Disporre delle seguenti attitudini personali
 - ✓ Leadership
 - ✓ Senso di responsabilità
 - ✓ Creatività, fantasia e immaginazione
 - ✓ Intraprendenza
 - ✓ Capacità relazionali e di comunicazione
 - ✓ Attitudine all'istruzione del personale
 - ✓ Spirito organizzativo, a livello personale e nella gestione dei collaboratori
 - ✓ Attenzione, riservatezza e discrezione assoluta
 - ✓ Predisposizione all'igiene, alla pulizia e alla sicurezza
 - ✓ Ordine e precisione
 - ✓ Conoscenza della realtà CPA e riconoscimento dei valori comuni
- Competenze specifiche correlate alle formazioni di Cuoco/a e Cuoco/a in dietetica: vedi sito <http://www.sbf.admin.ch/bvz/grundbildung/index.html?lang=it> selezionare le professioni nel menu AFC
- Competenze specifiche correlate alla formazione di Capo cucina: vedi sito <http://www.sbf.admin.ch/bvz/hbb/index.html?lang=it> selezionare la professione nel menu Esame professionale federale superiore EPS
- Competenze specifiche correlate alla formazione di Formatore con Attestato professionale federale: vedi sito <http://www.sbf.admin.ch/bvz/hbb/index.html?lang=it> selezionare la professione nel menu Esame federale di professione EP

2. Principali attività permanenti

Attività di direzione e coordinamento

- Collaborare con la direzione nella pianificazione delle linee guida e degli obiettivi annuali per quanto concerne il settore della ristorazione



- Partecipare alle riunioni periodiche organizzate dalla direzione
- Mantenere sotto controllo e gestire i rischi correlati alla produzione in ambito ristorazione

Gestione risorse umane, finanziarie, materiali e infrastrutture

- Pianificare e supervisionare le attività dei collaboratori del settore ristorazione
- Formare e introdurre nell'attività i collaboratori neo assunti, gli apprendisti e gli stagisti
- Valutare le prestazioni dei collaboratori attivi nella ristorazione
- Valutare, in base alle esigenze ordinarie e straordinarie della CACRM, il fabbisogno settimanale di prodotti alimentari e non alimentari e provvedere, coerentemente alle procedure stabilite e al budget assegnato ai rispettivi acquisti
- Mantenere sistematicamente il controllo sulla qualità e i prezzi dei prodotti acquistati, verificando ogni fornitura e segnalando ai fornitori eventuali non conformità
- Provvedere allo stoccaggio dei prodotti, tenendo conto dei criteri di deperibilità dei prodotti e delle rispettive scadenze
- Segnalare alla direzione le necessità di eventuali interventi di manutenzione e/o rinnovamento delle infrastrutture e attrezzature
- Assicurare il corretto impiego delle attrezzature e dei materiali attribuiti alla ristorazione, così come l'ordine e la pulizia

Prestazioni dirette ai residenti

- Pianificare settimanalmente i menu, tenendo conto delle esigenze specifiche dei residenti
- Assicurare, nel rispetto dei criteri di igiene e di salute alimentare, la corretta produzione dei cibi, verificando la loro qualità e integrità
- Sempre secondo le norme d'igiene vigenti, vigilare sulla corretta distribuzione dei cibi verso reparti e nella sala da pranzo
- Mantenere il controllo sulla gestione di scarti e rifiuti della cucina

Attività per il miglioramento continuo

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

3. Altri compiti, vincoli e responsabilità particolari

- 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 dei collaboratori subalterni attraverso l'ascolto e l'incoraggiamento
- Sviluppare e mantenere un ambiente di lavoro sereno e costruttivo, basato sul rispetto reciproco, la disponibilità e lo spirito di collaborazione
- Individuare e gestire situazioni conflittuali tra collaboratori attivi nel settore operativo di propria responsabilità

5. Formazione continua e aggiornamento

- Individuare le esigenze di formazione continua e aggiornamento dei collaboratori attribuiti al settore della ristorazione e comunicarle al coordinatore della formazione continua
- Pianificare e svolgere attività d'insegnamento e di aggiornamento in funzione delle necessità che

**Descrizione della funzione**

Vers. 2015

emergono all'interno della CACRM, per quanto concerne il settore della ristorazione

- 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 CACRM

Il / La Titolare della funzione	
Data	
Firma	
Il Direttore / La Direttrice	
Data	
Firma	

La direzione si riserva di modificare la presente Descrizione della funzione coerentemente a nuove esigenze di tipo operativo e/o di tipo legale.