

ANEXO II. FICHA DEL PUESTO O CATEGORÍA

II. E. Cocinero/a

Elemento	Contenido
Denominación del puesto/categoría	Cocinero/a
Grupo profesional / nivel / categoría	Cocinero/a
Centro trabajo	Calle La Iglesia, 55 46823 – Navarrés (Valencia)
Jornada	[Completa/parcial; turnos; disponibilidad; fines de semana; festivos]
Retribuciones	[Según convenio colectivo]
Modalidad contractual prevista	Contrato de sustitución, contrato de circunstancias de la producción.
Titulación mínima	Técnico en Cocina y Gastronomía (grado medio)
Permisos o habilitaciones obligatorias	Carné de manipulador de alimentos.
Funciones principales	a) Se ocupará del programa dietético de las personas usuarias, diseñado y pautado desde el área de salud, preparando adecuadamente los menús preestablecidos en el mismo. b) Cumplimiento estricto de toda la normativa sanitaria vigente. Tareas: 1. Preparar los menús según lo establecido ajustándose, siempre, a las indicaciones que, por escrito, se pasen desde el área social y sanitaria. Vigilancia especial de las dietas. 2. Cuidar la calidad y presentación de menús. 3. Ajustar la cantidad a lo prescrito por el/la médico/a. 4. Recepción de los alimentos, almacenaje, supervisando la cantidad y la calidad. 5. Presentar los pedidos a la coordinadora de servicios generales. 6. Vigila diariamente la caducidad de los alimentos y su correcta distribución en las cámaras frigoríficas, según las características de cada alimento y de acuerdo a la normativa establecida por la Conselleria de Sanidad.

	7. Guardar las muestras de menús que se cocinen diariamente de acuerdo a la normativa vigente. 8. Supervisar igualmente que la maquinaria y utensilios que hay en la cocina estén limpios. 9. Cuida el buen uso y estado de los utensilios y maquinaria de cocina. 10. Control de la basura según las normas de sanidad. 11. Traslado de residuos hasta el lugar indicado para su futura evacuación. 12. Emplatar los menús en las horas de las comidas. 13. Colaborar en su ámbito funcional a petición del equipo técnico, en aquellas necesidades educativas de las personas usuarias, relacionadas con su profesión 14. Comunicar a su superior las incidencias o anomalías observadas en el desarrollo de su tarea. 15. En general, todas aquellas actividades no especificadas anteriormente y que tengan relación con lo anterior.
Riesgos y requisitos funcionales	[Esfuerzos, manejo de cargas, atención al público, herramientas, conducción, etc.]
Méritos específicos del apartado 9.2	[Concretar méritos adicionales valorables]

Funciones complementarias:

- Realizar las tareas propias de la categoría profesional conforme a instrucciones de organización del servicio.
- Utilizar correctamente herramientas, equipos, vehículos, productos o aplicaciones necesarias para el puesto.
- Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales y comunicar incidencias.
- Atender, cuando proceda, a vecinos/as, usuarios/as o personal municipal con corrección y diligencia.
- Complimentar partes de trabajo, registros, solicitudes de material o documentación básica vinculada al servicio.