

	Modulo di lavoro	Pagina 1 di 3
	Descrizione della funzione	Vers. 17.03.15

Denominazione della funzione	Cuoco/a in dietetica (CDI)
Persona attribuita alla funzione	
Funzione superiore	Responsabile cucina (RCU)
Funzione incaricata della sostituzione	Responsabile cucina (RCU)
Funzioni sostituibili dal titolare	• Responsabile cucina (RCU) • Cuoco/a (CUO) • Aiuto cuoco/a (ACU)
Posizione nell'organizzazione	Vedi organigramma CPA
Scopo della funzione	• Pianificare e preparare menu dietetici, equilibrati e variati, in base ai regimi dietetici prescritti da medici o da dietisti/e • Assicurare un'adeguata combinazione delle arti e delle tecniche culinarie grazie alle conoscenze specialistiche sugli alimenti e la sana nutrizione
Classe salariale	Vedi Regolamento CPA
Grado di occupazione	100 %

1. Profilo ideale della funzione

- Attestato federale di capacità (AFC) quale Cuoco/a e
- Attestato federale di capacità (AFC) quale Cuoco/a in dietetica
- Almeno 2 anni di esperienza professionale in qualità di Cuoco/a in dietetica 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
- Conoscenze sugli alimenti speciali e additivi e sul calcolo del valore nutrizionale
- Conoscenza delle norme igieniche e relativa applicazione nella ristorazione
- Conoscenze informatiche (applicativi Office, ricerche nella rete web)
- Disporre delle seguenti attitudini personali
 - ✓ 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 alla formazione: vedi sito <http://www.sbf.admin.ch/bvz/grundbildung/index.html?lang=it> selezionare la professione nel menu AFC

2. Principali attività permanenti

Attività di direzione e coordinamento

- In caso di assenza del/la Responsabile cucina (RCU) o su sua specifica richiesta, prendere a carico l'organizzazione della cucina
- Partecipare alle riunioni d'équipe della cucina

Gestione risorse umane, finanziarie, materiali e infrastrutture

- Contribuire alla formazione dei collaboratori della ristorazione, degli apprendisti e degli stagisti
- Partecipare, in collaborazione con il/la Responsabile cucina (RCU), alla preparazione delle ordinazioni
- Gestire in modo efficace ed efficiente i prodotti alimentari immagazzinati destinati alla produzione dietetica dei pasti
- Gestire in modo efficace le attrezzature della cucina, dal punto di vista dell'utilizzazione, della pulizia e della manutenzione necessaria

	Modulo di lavoro	Pagina 2 di 3
	Descrizione della funzione	Vers. 17.03.15

Prestazioni dirette ai residenti

- Pianificare settimanalmente, in collaborazione con il/la Responsabile cucina (RCU), i menu tenendo conto della scheda dei regimi costantemente aggiornata
- Assicurare, nel rispetto dei criteri di igiene e di salute alimentare, la corretta produzione dei cibi, verificando la loro qualità e integrità
- Tener conto delle tecniche di cottura che permettono agli alimenti di mantenere le loro proprietà
- Condividere con gli altri collaboratori della cucina le attività di produzione dei pasti e la loro preparazione per la distribuzione

Attività per il miglioramento continuo

- Gestire le segnalazioni di propria competenza (reclami dall'interno e/o dall'esterno della CPA)
- 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 degli altri collaboratori attraverso l'ascolto e l'incoraggiamento
- Contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sereno e costruttivo, basato sul rispetto reciproco, la disponibilità e lo spirito di collaborazione

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
- Svolgere attività di formazione continua e aggiornamento per quanto concerne la dietetica o altre tematiche, secondo le proprie competenze
- Individuare le proprie necessità di aggiornamento coerentemente con i compiti attribuiti e le nuove esigenze nell'ambito della dietetica 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 CPA

	Modulo di lavoro	Pagina 3 di 3
	Descrizione della funzione	Vers. 17.03.15

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.