

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 1 di 3
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers..06.06.2023

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

### 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 CPA, 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

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 2 di 3
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers..06.06.2023

<p>ogni fornitura e segnalando ai fornitori eventuali non conformità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provvedere allo stoccaggio dei prodotti, tenendo conto dei criteri di deperibilità dei prodotti e delle rispettive scadenze</li> <li>• Segnalare alla direzione le necessità di eventuali interventi di manutenzione e/o rinnovamento delle infrastrutture e attrezzature</li> <li>• Assicurare il corretto impiego delle attrezzature e dei materiali attribuiti alla ristorazione, così come l'ordine e la pulizia</li> </ul> <p><b>Prestazioni dirette ai residenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare settimanalmente i menu, tenendo conto delle esigenze specifiche dei residenti</li> <li>• Assicurare, nel rispetto dei criteri di igiene e di salute alimentare, la corretta produzione dei cibi, verificando la loro qualità e integrità</li> <li>• Sempre secondo le norme d'igiene vigenti, vigilare sulla corretta distribuzione dei cibi verso reparti e nella sala da pranzo</li> <li>• Mantenere il controllo sulla gestione di scarti e rifiuti della cucina</li> </ul> <p><b>Attività per il miglioramento continuo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire le segnalazioni di propria competenza (reclami dall'interno e/o dall'esterno della CPA)</li> <li>• Formulare le proposte di miglioramento ritenute necessarie</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>3. Altri compiti, vincoli e responsabilità particolari</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assicurare il rispetto delle leggi, delle normative e dei regolamenti vigenti in ambito alimentare</li> <li>• Garantire la sicurezza dei dati relativi ai residenti e il segreto professionale</li> <li>• Accettare la flessibilità negli orari (turni)</li> <li>• Collaborare se necessario con il personale ausiliario di cucina nel riassetto della cucina</li> </ul>

<b>4. Aspetti relazionali</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere il rispetto assoluto nei confronti dei residenti</li> <li>• Dar seguito con sollecitudine e cortesia alle richieste e alle esigenze alimentari dei residenti</li> <li>• Promuovere la motivazione dei collaboratori subalterni attraverso l'ascolto e l'incoraggiamento</li> <li>• Sviluppare e mantenere un ambiente di lavoro sereno e costruttivo, basato sul rispetto reciproco, la disponibilità e lo spirito di collaborazione</li> <li>• Individuare e gestire situazioni conflittuali tra collaboratori attivi nel settore operativo di propria responsabilità</li> <li>• Sviluppare le attitudini relazionali e collaborative all'interno del contesto (CPA), nei confronti di superiori, colleghi, residenti, famigliari e visitatori</li> <li>• Gestire con la necessaria attenzione le relazioni con l'esterno (rappresentanti delle istituzioni, del settore sanitario e non e di tutti i portatori di interesse o (stakeholder), in termini di rispetto e educazione</li> </ul>

<b>5. Formazione continua e aggiornamento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le esigenze di formazione continua e aggiornamento dei collaboratori attribuiti al settore della ristorazione e comunicarle al coordinatore della formazione continua</li> <li>• Pianificare e svolgere attività d'insegnamento e di aggiornamento in funzione delle necessità che emergono all'interno della CPA, per quanto concerne il settore della ristorazione</li> <li>• Individuare le proprie necessità di aggiornamento coerentemente con i compiti attribuiti e le nuove esigenze e comunicarle al governante</li> </ul>

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 3 di 3
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers..06.06.2023

<b>6. Riferimenti (leggi, regolamenti, direttive ecc.)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso 817.0 (Legge sulle derrate alimentari, LDerr)</li> <li>• Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso 817.02 (ODerr)</li> <li>• Ordinanza del DFI sui requisiti igienici 817.024.1 (Ori)</li> <li>• Hazard Analysis and Critical Control Points (sistema HACCP)</li> <li>• Direttiva concernente i requisiti essenziali di qualità per gli istituti di cura per anziani (Direttiva sulla qualità)</li> <li>• Regolamenti e contratti collettivi vigenti nel settore e all'interno della CPA</li> </ul>

<b>Il / La Titolare della funzione</b>	
<b>Data</b>	
<b>Firma</b>	

<b>Il Direttore / La Direttrice</b>	
<b>Data</b>	
<b>Firma</b>	

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