

Professional que planifica, organitza, prepara i elabora àpats sota la supervisió del/la cap de cuina. Ha de treballar respectant les normes de medi ambient, seguretat i higiene en la manipulació d'aliments i ha de vetllar per a que la resta de professionals també ho faci. Treballa en equip, i coordina els/les ajudants de cuina.

Treballa dempeus i a un ritme intens.

FUNCIONS

- » Planificar, supervisar i coordinar la feina dels/les ajudants de cuina.
- » Preelaborar i conservar tota classe d'aliments.
- » Preparar i presentar elaboracions culinàries, postres i rebosteria i pastisseria.
- » Organitzar, dissenyar i programar l'oferta gastronòmica i el menú setmanal.
- » Gestionar l'aprovisionament de matèries primeres (sol·licitud, recepció, emmagatzematge).
- » Realitzar la neteja i controlar el bon estat d'equips, maquinària i utilitatge, seguint les mesures de seguretat i riscos laborals.



COMPETÈNCIES TÈCNQUES

Coneixements necessaris

- » Utilització adequada de la maquinària, utilitatge i els equips d'una cuina.
- » Aplicació de tècniques culinàries i de dietètica i nutrició.
- » Coneixements sobre interpretació i desplegament de fitxes tècniques i de producció.
- » Aplicació de tècniques de recepció de mercaderies, de conservació i d'emmagatzematge.
- » Aplicació de la normativa de prevenció de riscos laborals i de salut.



COMPETÈNCIES BÀSIQUES

Coneixements mínims necessaris

- » Català i Castellà (nivell mig).
- » Càlcul funcional (sumar, restar, multiplicar i dividir).
- » Nivell bàsic de competència digital (dispositius de recepció de comandes digitals).



COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

Habilitats personals

- » Gestió de l'estrès.
- » Lideratge.
- » Planificació i organització de la feina.



SORTIDES PROFESSIONALS

- » Bars.
- » Cafeteries.
- » Càterings.
- » Col·lectivitats (hospitals, escoles, residències de gent gran, etc.).
- » Hotels.
- » Restaurants.
- » Vaixells.

FORMACIÓ RELACIONADA*

ESO	Cicle Formatiu de Grau Mig	Cicle Formatiu de Grau Superior	GRAUS	ALTRES
<ul style="list-style-type: none"> » Graduat d'Educació Secundària Obligatòria. 	<p>En ocasions es valora/requereix:</p> <ul style="list-style-type: none"> » CFGM Cuina i Gastronomia. 		<p>En ocasions es valora/requereix:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Grau: Ciències culinàries i gastronòmiques 	<p>En ocasions es valora/requereix:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Certificats de Professionalitat de la Família Professional Hoteleria i Turisme: <ul style="list-style-type: none"> - "Cuina" (Nivell 2). - "Direcció i producció de cuina" (Nivell 3). » Formacions sobre cuina moderna, d'autor i de mercat i cuines del món. » Formacions relacionades amb la seguretat i higiene alimentària.

*A més d'aquesta formació també cal tenir en compte aquelles titulacions equivalents i/o homologades

Característiques més rellevants d'aquesta ocupació a la Xarxa XALOC*

* Font: Plataforma Telemàtica de la Xarxa de Serveis Locals d'Ocupació (XALOC). Dades a partir de les ofertes de feina gestionades a l'any 2021.



REQUISITS MÉS VALORATS PER LES EMPRESES

Experiència mitjana requerida: 18-24 mesos.

En ocasions es requereix: Permís de conduir B i vehicle propi.

Formació de manipulació d'aliments i higiene alimentària.



ASPECTES MÉS HABITUALS DE LA CONTRACTACIÓ

CONTRACTE

Tipus Obra o servei determinat

Durada Entre 3 i 6 mesos

Jornada Intensiva

Indiferent laborables i/o festius

* Nota informativa: els tipus de contractes descrits són de les modalitats vigents l'any 2021. Les modalitats de contractes que s'ofereixen a partir del 30 de març del 2022 són les regulades pel Reial Decret-Llei 32/2021, de 28 de desembre.

EMPRESA

Sector Serveis

Mida Petita empresa (de 10 a 49 treballadors/es)



299 Llocs de treball oferts



VOLS FORMAR-TE EN AQUESTA OCUPACIÓ?



VOLS TREBALLAR EN AQUESTA OCUPACIÓ?



PER SABER-NE MÉS

Estudiar a Catalunya:

<https://triaeducativa.gencat.cat/ca/inici/>

Cercador Formació SOC:

<https://www.oficinadetreball.gencat.cat/socfuncions/CercadorCursosSimple.do>

Vols treballar a l'administració pública- CIDO:

<http://cido.diba.cat/oposicions>

Treball per ocupacions-Generalitat:

<http://treballperocupacions.observatorit treball.gencat.cat/treballperocupacions/web/home>

Conèixer les feines- SOC:

<https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/persones/busco-feina/coneix-cataleg-feines/>

Cercador d'ocupacions-Barcelona Activa:

https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/cat/mercat/cercador_ocupacions/index.jsp

Ajuntament de Viladecans- Cuiner/a:

https://ocupacio.diba.cat/sites/ocupacio.diba.cat/files/hot5110_cuiner_a.pdf

Per conèixer més oportunitats laborals d'aquesta ocupació, adreça't al teu Servei Local d'Ocupació



xaloc.diba.cat



Diputació
Barcelona

Àrea de Desenvolupament
Econòmic, Turisme i Comerç



xaloc
XARXA LOCAL D'Ocupació
INTERMEDIACIÓ

