

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 1 di 3
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers. 17.03.15

<b>Denominazione della funzione</b>	Cuoco/a in dietetica (CDI)
<b>Persona attribuita alla funzione</b>	
<b>Funzione superiore</b>	Responsabile cucina
<b>Funzione incaricata della sostituzione</b>	Responsabile cucina
<b>Funzioni sostituibili dal titolare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabile cucina</li> </ul>
<b>Posizione nell'organizzazione</b>	Vedi organigramma CPA
<b>Scopo della funzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare e preparare menu dietetici, equilibrati e variati, in base ai regimi dietetici prescritti da medici o da dietisti/e</li> <li>• Assicurare un'adeguata combinazione delle arti e delle tecniche culinarie grazie alle conoscenze specialistiche sugli alimenti e la sana nutrizione</li> </ul>
<b>Classe salariale</b>	ROCA
<b>Grado di occupazione</b>	100 %

<b>1. Profilo ideale della funzione</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attestato federale di capacità (AFC) quale Cuoco/a e</li> <li>• Attestato federale di capacità (AFC) quale Cuoco/a in dietetica</li> <li>• Almeno 2 anni di esperienza professionale in qualità di Cuoco/a in dietetica presso organizzazioni pubbliche o private di medio – grandi dimensioni</li> <li>• Conoscenza delle lingue nazionali</li> <li>• Conoscenze delle tecniche alimentari e sulle rispettive attrezzature per la produzione nella ristorazione</li> <li>• Conoscenze sugli alimenti speciali e additivi e sul calcolo del valore nutrizionale</li> <li>• Conoscenza delle norme igieniche e relativa applicazione nella ristorazione</li> <li>• Conoscenze informatiche (applicativi Office, ricerche nella rete web)</li> <li>• Disporre delle seguenti attitudini personali <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Senso di responsabilità</li> <li>✓ Creatività, fantasia e immaginazione</li> <li>✓ Intraprendenza</li> <li>✓ Capacità relazionali e di comunicazione</li> <li>✓ Attitudini all'istruzione del personale</li> <li>✓ Spirito organizzativo, a livello personale e nella gestione dei collaboratori</li> <li>✓ Attenzione, riservatezza e discrezione assoluta</li> <li>✓ Predisposizione all'igiene, alla pulizia e alla sicurezza</li> <li>✓ Ordine e precisione</li> <li>✓ Conoscenza della realtà CPA e riconoscimento dei valori comuni</li> </ul> </li> </ul>

<b>2. Principali attività permanenti</b>
<p><b>Attività di direzione e coordinamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In caso di assenza del/la Responsabile cucina (RCU) o su sua specifica richiesta, prendere a carico l'organizzazione della cucina</li> <li>• Partecipare alle riunioni d'équipe della cucina</li> </ul> <p><b>Gestione risorse umane, finanziarie, materiali e infrastrutture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuire alla formazione dei collaboratori della ristorazione, degli apprendisti e degli stagisti</li> <li>• Partecipare, in collaborazione con il/la Responsabile cucina (RCU), alla preparazione delle ordinazioni</li> <li>• Gestire in modo efficace ed efficiente i prodotti alimentari immagazzinati destinati alla produzione dietetica dei pasti</li> <li>• Gestire in modo efficace le attrezzature della cucina, dal punto di vista dell'utilizzazione, della pulizia e della manutenzione necessaria</li> </ul>

	<b>Modulo di lavoro</b>	Pagina 2 di 3
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers. 17.03.15

<p><b>Prestazioni dirette ai residenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificare settimanalmente, in collaborazione con il/la Responsabile cucina (RCU), i menu tenendo conto della scheda dei regimi costantemente aggiornata</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>• Tener conto delle tecniche di cottura che permettono agli alimenti di mantenere le loro proprietà</li> <li>• Condividere con gli altri collaboratori della cucina le attività di produzione dei pasti e la loro preparazione per la distribuzione</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>• Garantire l'utilizzo della forma di cortesia verso il residente</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 degli altri collaboratori attraverso l'ascolto e l'incoraggiamento</li> <li>• Contribuire al mantenimento di un ambiente di lavoro sereno e costruttivo, basato sul rispetto reciproco, la disponibilità e lo spirito di collaborazione</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>• Svolgere attività di formazione continua e aggiornamento per quanto concerne la dietetica o altre tematiche, secondo le proprie competenze</li> <li>• 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</li> </ul>

<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>Modulo di lavoro</b>	Pagina 3 di 3
	<b>Descrizione della funzione</b>	Vers. 17.03.15

<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.