



Denominazione Incarico	30 – 31 – 32 - Referente Cucina PO Manerbio / Leno – PO Gavardo / Prevalle – PO Desenzano
Dipendenza Gerarchica	Direzione Amministrativa / U.O.C. Gestione Acquisti
Dipendenza Funzionale	Direzione Amministrativa / U.O.C. Gestione Acquisti
Ruolo	Amministrativo / Tecnico Professionale
Profilo Professionale	Area degli assistenti e degli operatori
Funzioni	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestisce e attua la procedura di acquisizione, controllo e stoccaggio degli alimenti e relativa conservazione ✓ Gestisce e coordina le attività legate alla gestione alla produzione dei pasti degenti e dipendenti, rendicontandone la produzione ✓ Collabora con gli altri servizi aziendali adibiti alla produzione dei pasti, per la stesura di regolamenti, protocolli e procedure aziendali ✓ Coordina le risorse umane adibite alle attività inerenti la produzione pasti ✓ Controlla la fornitura degli alimenti sia in termini qualitativi che quantitativi al fine di autorizzare la liquidazione delle relative fatture ✓ Svolge il ruolo di preposto ex art. 19 D.Lgs. 81/2008 ✓ Controlla la corretta applicazione della normativa in tema di privacy nell'ambito di competenza ✓ Gestisce i rapporti con i lavoratori ✓ Verifica la corretta applicazione della normativa in materia di orario di lavoro ✓ Cura personalmente che le scadenze previste dall'attività (sia interne sia esterne) siano rispettate dai propri collaboratori ✓ Collabora con il Responsabile dell'UOC Gestione Acquisti, Direttore Medico di Presidio e Responsabile HACCP per l'elaborazione delle disposizioni applicative (attività di stesura di regolamenti e protocolli operativi) ✓ Collabora con il Servizio Dietetico e la Direzione Medica di Presidio per la stesura dei Menù aziendali e l'elaborazione delle diete speciali ✓ Svolge funzioni di DEC per i contratti di fornitura di beni e di servizi in appalto nell'ambito della Ristorazione Aziendale ✓ Verifica periodicamente il corretto funzionamento delle attrezzature in dotazione al Servizio e intraprende le azioni necessarie per la risoluzione delle criticità riscontrate ✓ Gestisce e coordina l'attività dei magazzini dispensa-alimentare secondo la procedura PAC
Attitudini/competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza approfondita della normativa di settore ✓ Capacità problem solving ✓ Capacità di gestione e coordinamento gruppo di lavoro ✓ Autonomia nella gestione operativa delle procedure ✓ Autonomia nell'utilizzo dei software applicativi dedicati
Peso/€ dell'incarico	€ 1.500 – 1.800