

Professional que s'encarrega de col·laborar en les feines generals d'una cuina donant suport al/a cuiner/a i/o cap de cuina. En ocasions duu a terme elaboracions senzilles. Ha de treballar respectant les normes de medi ambient, seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. Treballa en equip, i ha de desplegar el conjunt de tasques assignades en coordinació amb la resta de treballadors/es a un ritme molt intens.

FUNCIONS

- » Realitzar operacions de neteja d'espais, i posada a punt d'equips i utilatge.
- » Preparar els aliments (rentar, pelar, picar, tallar, mesurar, etc.).
- » Preparar i presentar elaboracions bàsiques i plats elementals (sota la supervisió del/la cuiner/a o xef) en el temps i la qualitat exigida.
- » Desembalar, comprovar, traslladar, pesar i guardar els subministraments en frigorífics, armaris de rebost i altres zones d'emmagatzematge.



COMPETÈNCIES TÈCNQUES

Coneixements necessaris

- » Coneixements de les característiques i funcionament de la maquinària, estris i equips bàsics d'una cuina.
- » Coneixements sobre com interpretar fitxes tècniques i de producció.
- » Aplicació dels productes, sistemes i mètodes de neteja.
- » Aplicació de tècniques de recepció de mercaderies, conservació i d'emmagatzematge.
- » Aplicació de la normativa de prevenció de riscos laborals, higiene i seguretat alimentària.



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.
- » Planificació i organització de la feina.
- » Treball en entorns col·laboratius.



SORTIDES PROFESSIONALS

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

FORMACIÓ RELACIONADA*

ESO	Cicle Formatiu de Grau Mig	Cicle Formatiu de Grau Superior	GRAUS	ALTRES
En ocasions es valora/requereix: » Graduat d'Educació Secundària Obligatòria.	En ocasions es valora/requereix: » CFGM de la Família Professional Hoteleria i Turisme de Cuina i Gastronomia.			En ocasions es valora/requereix: » Certificats de Professionalitat de la Família Professional Hoteleria i Turisme: - "Operacions bàsiques de cuina" (Nivell 1). - "Operacions bàsiques de càtering" (Nivell 1). » Formació del SOC: Auxiliar de cuina (696h). » Formació en manipulació d'aliments.

*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: 6-12 mesos.

Formació de manipulació d'aliments i higiene alimentària

Esforz físic.



ASPECTES MÉS HABITUALS DE LA CONTRACTACIÓ

CONTRACTE

Tipus Obra o servei determinat

Durada Entre 3 i 6 mesos

Jornada Parcial

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 Microempresa (menys de 10 treballadors/es)



388 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.observatoritreball.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

Perfils locals SLO Caldes de Montbui- Ajudant de cuina:

<https://www.caldesdemontbui.cat/temes/desenvolupament-economic/perfils-professionals-locals/>

Perfils professionals Ajuntament de Sabadell-Ajudant de cuina:

<https://www.sabadelltreball.cat/images/infografies/2020/MO-AJUDANT-CUINA.pdf>

Fitxa Ocupacional Ajuntament de Viladecans- Ajudant de cuina:

https://ocupacio.diba.cat/sites/ocupacio.diba.cat/files/hot931_0_ai_cuina.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'OCCUPACIÓ
INTERMEDIACIÓ

