

OFERTA DE TREBALL	CUINERS/ES
DATA PUBLICACIÓ	Febrer 2026
DESCRIPCIÓ DEL LLOC DE TREBALL	Borsa de treball de cuiners/es per cobrir llocs temporals.
CATEGORIA	Segons conveni
DEPARTAMENT	FUSSMONT
LLOCS DE TREBALLS OFERTATS	Depenent de la disponibilitat
TERMINIS	OBERTA
FUNCIONS DEL LLOC DE TREBALL	• Elaborar el menjar planificat en els menús. • Recepció d'aliments, preparació i servei del menjar. • Recollida i neteja dels estris i instal·lacions utilitzades, seguint les normes en quant a seguretat alimentària i/o Manual APPCC requerides per l'empresa.
REQUISITS IMPRESCINDIBLES:	• ESO, EGB o certificat d'escolaritat, (En cas de persones estrangeres les titulacions o certificats han d'estar homologats) • DNI / NIE • Currículum Vitae. • Nivell A de català o equivalent o superior, en el cas que no es pugui acreditar, es valorarà a l'entrevista. • Les persones aspirants que no tinguin la nacionalitat espanyola hauran de posseir els coneixements de llengua castellana de nivell superior. En el cas que no es pugui acreditar mitjançant aquestes opcions, el nivell de castellà es valorarà a l'entrevista. • Acreditar certificació consistent a no haver estat condemnat per sentència ferma en algun dels delictes previstos a la LOPJM.
ES VALORARÀ	• Formació addicional específica i complementària en cuina • Ser una persona ordenada, empàtica, orientada a l'assoliment d'objectius i habituada al treball en equip. • Experiència en el Sector hostaleria/col·lectivitats. • Disponibilitat immediata, flexibilitat horària, treball a torns i per jornades continuades. • Coneixements en anàlisi de punts crítics de control (APPCC) • Lloc de residència a les Terres de l'Ebre.
TIPUS DE CONTRACTE	Temporal
FUNCIONS	Com a responsable del servei i d'acord amb el seu superior/a immediat/a, s'ocuparà de l'organització, distribució i coordinació de tot el personal adscrit a la

cuina, així com de l'elaboració i condimentació dels àpats, amb subjecció al menú i règims alimentaris que proposarà per a la seva aprovació a la direcció del centre i supervisió del departament mèdic o nutricionista. Compliment estrictament la normativa sanitària vigent.

Desenvoluparà les funcions que es detallen a continuació, així com aquelles que li siguin sol·licitades i que tinguin relació amb les mateixes i/o amb la seva titulació, habilitació o competència professional.

- Preparar els menús segons l'establert ajustant-se sempre a les indicacions que, per escrit, es passin des de l'àrea social i sanitària o nutricionista. Vigilància especial de les dietes.
- Disposar entre el personal de cuina, el muntatge dels carros amb els menús elaborats.
- Cuidar la qualitat i la presentació de menús.
- Ajustar la quantitat a allò prescrit pel personal mèdic.
- Recepció dels aliments, emmagatzematge, supervisant la quantitat i la qualitat.
- Presentar les comandes a el/la coordinador/a portant a terme la seva gestió quan així estigui previst.
- Vigilar diàriament la caducitat dels aliments i la seva correcta distribució en les càmeres frigorífiques, segons les característiques de cada aliment i d'acord a la normativa establerta per l'autoritat sanitària.
- Guardar les mostres de menús que es cuinen diàriament d'acord a la normativa vigent.
- Supervisar igualment que la maquinària i utensilis que hi hagi a la cuina estiguin nets.
- Organitzar, supervisar i controlar la neteja, el manteniment i l'ordre de les instal·lacions, equipaments i utensilis gastronòmics. Quan sigui necessari, participarà en les tasques de neteja de les mateixes.
- Cuidar el bon ús i l'estat dels utensilis i maquinària de cuina.
- Controlar i supervisar les escombraries segons les normes vigents.
- Traslladar residus fins el lloc indicat dins el centre per a la seva futura evacuació.
- Emplatar els menús a les hores dels menjars.
- Col·laborar en el seu àmbit funcional, a petició de l'equip tècnic, en aquelles necessitats educatives de les persones usuàries, relacionades amb la seva professió.
- Comunicar al seu superior/a les incidències o anomalies observades en el desenvolupament de la seva tasca.

Vigilar per la correcta uniformitat de tot el personal de cuina, així com del compliment de les mesures higièniques adequades.

- Control i registres d'higiene alimentària mitjançant l'observació de riscos de contaminació dels aliments, segons el seu envasat i la manipulació dels mateixos en base al sistema preventiu APPCC i a les operacions realitzades.
- Vigilància especial en els aliments que continguin al·lèrgens segons la legislació vigent.
- Disposaran de la titulació o habilitació requerida i/o experiència precisa pel desenvolupament de les seves funcions en funció d'allò regulat en la normativa vigent.

JORNADA	Completa / parcial
HORARI	Matí / Tarda / Partit
RETRIBUCIÓ BRUTA ANUAL	Segons conveni col·lectiu
LLOC DE TREBALL	Centres FUSSMONT
DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR	• Original i fotocopia dels requisits imprescindibles. • Sol·licitud per la participació en processos de selecció. • Declaració responsable degudament emplenada. • Certificat de no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. (Demana cita aquí o sol·licita'l online amb certificat digital o clave)
DESCRIPCIÓ DEL PROCEDIMENT	Els candidats hauran de superar cadascuna de les 2 proves per a poder continuar amb el procés de selecció: • Entrevista personal: La puntuació màxima serà de 10 punts. I serà necessari obtenir una puntuació mínima de 5 punts. La puntuació per sota de 5 punts comportarà l'eliminació de la persona candidata del procés selectiu. (puntuació màxima: 10 punts) • Valoració de mèrits Valoració formació complementària. (puntuació màxima 4 punts) - Formació reglada superior a la sol·licitada vinculada al lloc de treball. (1 punt) - Cursos de formació complementaria a partir del 2014: (0.20 per curs) Valoració experiència laboral adjuntar certificat empresa. (puntuació màxima 6 punts) - Experiència com a cuiner en altres àmbits (0.03 per dia treballat)

Els candidats hauran de superar l'entrevista personal per a poder continuar amb el procés de selecció.

La no superació de l'entrevista implica l'exclusió del candidat del procés de selecció

PRESENTACIÓ

DOCUMENTACIÓ

Els interessats hauran de presentar la documentació original i les fotocopies a la Secretaria de l'Hospital Comarcal d'Ampost a al Carrer Jacint Verdaguer número 11-13 43870 Amposta, en horari **de dilluns a divendres de 09:00 a 13:00**

OBSERVACIONS

No s'acceptarà cap candidatura que no presenti tota la documentació sol·licitada