

ANEXO II

CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO A CUBRIR

DENOMINACIÓN: TÉCNICO ESPECIALISTA

GRUPO PROFESIONAL: C

NIVEL SALARIAL: C1

ESPECIALIDAD: RESTAURACIÓN

DESTINO: VICEGERENCIA GENERAL – ESCUELA INFANTIL “BARBER INHELDER”

Funciones y conocimientos específicos:

- Realización, recepción y organización de los pedidos.
- Propuesta y elaboración de menús y, si es necesario, de dietas especiales.
- Vigilar la limpieza de las dependencias, instalaciones, maquinaria y utensilios a su cargo, así como su buen funcionamiento.
- Tratamiento y manipulación de los materiales para su conservación y elaboración de menús: despiece y picado de carnes, troceado, picado y triturado de verduras, pescado, carnes y frutas.
- Preparación diaria de las comidas y meriendas llevando el control diario de los comensales.
- Colaboración en la implantación del Sistema de calidad referido al Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- Toma de muestra diaria del menú servido, etiquetado y fechado para guardar en congelador durante tres días, desechándolo al cumplir este periodo.
- Realización de fichas de control de temperaturas en frigoríficos y arcones congeladores a la entrada y a la salida, así como las sucesivas que se vayan implantando por el APPCC.

Experiencia profesional y conocimientos:

- Elaboración y manipulación de alimentos en comedores y cocinas Escolares.

Formación y experiencia adicional valorable:

- Titulación académicas específica sobre hostelería y restauración.
- Cursos de perfeccionamiento en temas de cocina.
- Formación específica sobre comedores y cocinas colectivas infantiles.

Código Seguro De Verificación	4F55-736C-3845P636A-3271	Fecha	11/11/2024
Firmado Por	Ernesto Fernandez Bofill Gonzalez - Gerente - Gerencia		
Url De Verificación	https://sede.uam.es/ValidacionMoviles?codigoFirma=4F55-736C-3845P636A-3271	Página	8/8

