

DIÄTETISCH GESCHULTER KOCH/GESCHULTE KÖCHIN (IV)

Der/die diätetisch geschulte Koch/Köchin bereitet einfache Diäten zu, die nach den Prinzipien einer gesunden, ausgewogenen Ernährung vorbereitet werden und nimmt andere organisatorische sowie fachliche Aufgaben wahr. Er/Sie führt die Aufgaben unter Anleitung des/der Vorgesetzten eigenständig durch und koordiniert gegebenenfalls die ihm/ihr zugeteilten Mitarbeiter.

1. Aufgaben

1.1 Fachliche Aufgaben

Er/sie

- erarbeitet Speisepläne der jeweiligen Kostform (Diätform) sowie die dazugehörigen Rezepte, gegebenenfalls unter Beiziehung eines Diätassistenten/einer Diätassistentin
- sorgt für die Bereitstellung bzw. den Einkauf der für eine gesunde Ernährung sowie eine Diätkost erforderlichen Grundnahrungsmittel
- bereitet einfache Diätformen küchentechnisch einwandfrei zu, gegebenenfalls unter Beiziehung eines Diätassistenten/einer Diätassistentin
- berechnet einfache Diäten hinsichtlich Energie- und Nährstoffgehalt
- überprüft laufend die hygienischen Standards in dem ihm/ihr zugeteilten Bereich und schaltet möglichst Hygiene-Risiken aus
- überprüft laufend die Lagerbestände im Lebensmittellager hinsichtlich Frische, Haltbarkeit und Lagertemperaturen
- geht sparsam und sorgfältig mit den Ressourcen (Lebensmittel, Maschinen, Geräte) um und überprüft laufend die Arbeitsabläufe
- sorgt für die Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz, indem er/sie in Absprache mit dem Vorgesetzten/der Vorgesetzten Mängel und Schäden rechtzeitig behebt bzw. beheben lässt

1.2 Verwaltungsaufgaben

Er/Sie

- organisiert und koordiniert den Einkauf der Lebensmittel, gibt Bestellungen auf
- sorgt für die Kontrolle der Wareneingänge hinsichtlich Quantität, Qualität und Preis
- nimmt eine geordnete Sammlung der Lieferscheine vor
- führt das Lebensmittellager und das dazugehörige Inventar

CUOCO DIETISTA SPECIALIZZATO/CUOCA DIE- TISTA SPECIALIZZATA (IV)

Il cuoco dietista specializzato/la cuoca dietista specializzata prepara semplici diete secondo i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata e si occupa di altri compiti organizzativi e specifici. Il cuoco/la cuoca esegue autonomamente i compiti seguendo istruzioni superiori e coordina i suoi eventuali collaboratori e collaboratrici

1. Compiti

1.1 Competenze specifiche

Il cuoco dietista specializzato/la cuoca dietista specializzata

- predispose i piani alimentari delle singole diete con le relative ricette anche con l'eventuale collaborazione di un assistente o un'assistente dietista
- provvede alla preparazione e all'acquisto degli alimenti basilari necessari ad una sana alimentazione e alla dieta
- prepara in modo tecnicamente perfetto semplici diete anche con l'eventuale collaborazione di un assistente o di un'assistente dietista
- calcola il contenuto energetico e nutrizionale di semplici diete
- verifica costantemente gli standard igienici degli ambienti affidati alla sua responsabilità e previene eventuali rischi
- tiene sotto costante controllo la freschezza, le scadenze, la temperatura di conservazione delle scorte di magazzino
- utilizza in modo attento e parsimonioso le risorse disponibili (alimenti, macchinari, strumenti) e controlla costantemente i cicli di lavorazione
- garantisce la sicurezza sul posto di lavoro eliminando o facendo eliminare tempestivamente danni e difetti d'intesa con il/la responsabile superiore

1.2 Compiti amministrativi

Il cuoco dietista specializzato/la cuoca dietista specializzata

- organizza e coordina l'acquisto di generi alimentari e inoltra gli ordini
- provvede al controllo delle merci acquistate in relazione alla quantità, qualità e ai costi delle stesse
- raccoglie ordinatamente le bolle di consegna
- è responsabile del magazzino viveri e tiene il relativo inventario

2. Zugangsvoraussetzungen

Abschlusszeugnis der Mittelschule sowie

- Lehrabschlusszeugnis als Koch/Köchin mit anschließender dreijähriger Berufserfahrung und Spezialisierung als diätetisch geschulter Koch/geschulte Köchin

3. Zweisprachigkeit

Nachweis D

2. Requisiti di accesso

Diploma di scuola media inferiore nonché

- diploma di fine apprendistato quale cuoco/cuoca con successiva esperienza professionale triennale e specializzazione quale cuoco dietista specializzato /cuoca dietista specializzata

3. Bilinguismo

Attestato di bilinguismo D