

COCINERO/A (GRUPO IV)

Es el trabajador que, con dominio completo teórico-práctico de la actividad de cocina, realiza preparación, elaboración (freir, asar, cocinar, etc...), coordinación y condimentación de los alimentos con sujeción al menú que se elabora con el Encargado del Comedor, cuidando de su presentación y servicio en las debidas condiciones.

Sus funciones son:

- Coordina, organizar y vigilar las labores encomendadas al personal adscrito a la cocina.
-
- Adoptar aquellas medidas de higiene necesarias, tanto en la transformación culinaria como en la distribución.
-
- Organizar y supervisar los servicios de la despensa, almacén, cuidando de las perfectas condiciones de la misma y de los víveres en ella depositados.
-
- Controlar el acceso a las dependencias e instalaciones de la cocina de toda persona ajena a la misma, salvo que presente la autorización correspondiente.
-
- Vigilar y coordinar el mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y buen funcionamiento de las máquinas, dependencias, instalaciones y utensilios del local y de los elementos de cocina.
-
- Cuidar del encendido de la cocina.
-
- Supervisar los víveres que se suministran a la cocina.

Acuerdo de fecha de 12 de mayo de 1994, entre la Consejería de Educación, Cultura y Deportes y la Coordinadora del Personal Laboral sobre definición y funciones del personal laboral que presta servicios en la misma