

Accidentes:	Intensidade:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cortes ■ Queimaduras ■ Golpes ■ Caídas ■ Intoxicacións 	<ul style="list-style-type: none"> Alta Alta Media Baixa Baixa

Danos:	Intensidade:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cortaduras ■ Lesións por queimaduras ■ Queimaduras ■ Contusións ■ Trastornos gastrointestinais ■ Trastornos respiratorios 	<ul style="list-style-type: none"> Alta Alta Alta Media Baixa Baixa

Medidas de seguridade:	Frecuencia:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gorro ■ Mandil ■ Guantes 	<ul style="list-style-type: none"> Sempre Sempre Ás veces

Disponibilidade para viaxar: Si

REQUISITOS DO TRABALLADOR

Nivel de estudos: Formación profesional de ciclo medio

Carné profesional: Manipulador de alimentos –Sanidade-

Formación complementaria

1. Coñecementos técnicos:	Intensidade da demanda
<ul style="list-style-type: none"> ■ Conservación de alimentos ■ Fornos ■ Máquinas de baleiro ■ Termomix ■ Dietética e nutrición 	<ul style="list-style-type: none"> Necesario Necesario Necesario Necesario Preferible

2. Coñecementos normativos:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Hixiene e sanidade 	Preferible

3. Idiomas:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Francés ■ Inglés 	<ul style="list-style-type: none"> Preferible Preferible

4. Informática:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nivel básico 	Preferible

Condicións físicas:

- Agudeza gustativa
- Agudeza olfactiva
- Destreza manual
- Discriminación táctil
- Memoria visual
- Rapidez de reflexos
- Resistencia física

PREFERENCIAS

Perfil de idade: De 16 a 45 anos

Capacidade demandadas:	Nivel de intensidade
<ul style="list-style-type: none"> ■ Adaptabilidade ■ Atención ■ Comprensión verbal ■ Concentración ■ Coordinación bimanual ■ Discriminación táctil ■ Honradez ■ Iniciativa ■ Memoria auditiva ■ Organización ■ Pulcritude 	<ul style="list-style-type: none"> Alto Alto Alto Alto Alto Alto Alto Alto Alto Alto Alto

- Sentido da estética
 - Creatividade
 - Memoria visual
- Alto
 Medio/Alto
 Medio

CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

Sectores económicos:	Código CNAE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Hoteles ■ Restaurantes ■ Comedores colectivos e provisión de comidas preparadas 	<ul style="list-style-type: none"> 5510 5530 5550

Tipo de contrato preferente: Eventual por circunstancias da produción

Máximo nivel salarial: 3.000 € **Mínimo nivel salarial:** 600 €

Xornada laboral habitual: Partida

Tipo de organización laboral: Pequenas e medianas empresas

Actividades dos negocios:

- Restauración
- Catering e colectividades
- Demostración

Tendencia da contratación: Aumenta

Innovacións e cambios

1. Equipos e instrumentos	Consecuencias no traballo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Abatedores ■ Fornos convección ■ Máquinas de baleiro ■ Termomix 	<ul style="list-style-type: none"> Simplificación do proceso de traballo Simplificación das tarefas Mayor durabilidade das materias primas Redución dos tempos de trituración de alimentos
2. Procedementos e técnicas	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cociña ao baleiro ■ Arrefriamento ■ Produtos conxelados ■ Produtos quinta gama 	<ul style="list-style-type: none"> Mellor nivel de conservación dos alimentos Mellor conservación dos alimentos Redución do persoal especializado Redución do persoal especializado
3. Xestión	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Aumento da planificación organizativa 	Horarios de traballo máis curtos

Capacidade de promoción profesional: Si

Postos de traballo aos que pode promocionar:

- Xefe de cociña
- Xerente ou propietario de restaurante

FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

Formación profesional regrada

Titulación	Ciclo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cociña 	<ul style="list-style-type: none"> Medio

Programas de garantía social

- Axudante de cociña

Cursos de Formación profesional ocupacional

Código	Nome	Modalidade
THRS20	Cociñeiro	Curso directamente equiparable

Formación profesional continua

Curso	Organismo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cociña galega ■ Cociña de Nadal ■ Cociña ao baleiro ■ Conservación de alimentos ■ Pastelería e repostería 	<ul style="list-style-type: none"> Asociacións de empresarios Asociacións de empresarios Academias privadas Empresas Asociacións de empresarios