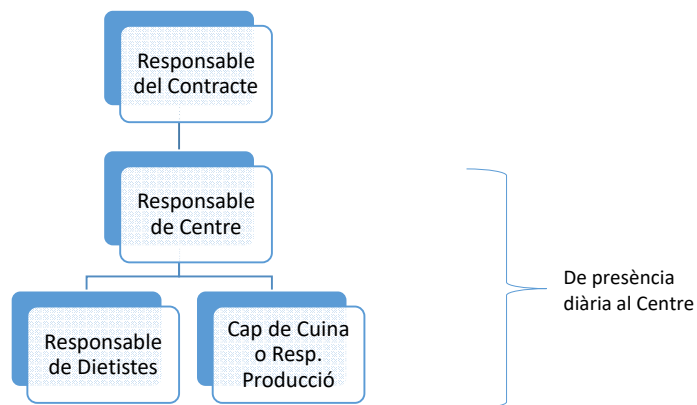




Càrrec	Nº Professionals	Funcions	Formació	Experiència mínima Hospitals	Altres requisits
Responsable del contracte	1	Seguiment de l'execució del contracte. Control d'indicadors i màxim responsable de l'empresa adjudicatària.	Sense especificar.	2 anys	Mantindrà reunions periòdiques amb la Direcció de Serveis Generals per al control dels principals indicadors del contracte i els assumptes de més rellevància.
Responsable de Centre	1	Primer interlocutor vàlid amb l'Hospital i haurà de ser aprovat per la Direcció de Serveis Generals. Responsable del compliment diariament del contracte.	Graduat/da en turisme i hosteleria, o similar si la producció és al propi centre, o amb una titulació de grau universitari o similar si la producció es fora del propi centre.	2 anys	De dedicació exclusiva i permanent al centre. Localitzable mitjançant algun sistema de comunicació directa. Serà degudament substituït en períodes d'absència per vacances o d'altres circumstàncies i donarà cobertura per via telefònica mòbil, en les 24 hores, els 365 dies de l'any. Coneixements de programes informàtics de gestió aplicats a la restauració.
Responsable de dietistes	1	Organització de les tasques diàries del personal de dietètica. Coordinació de tasques i seguiment de dietes. Atenció amb l'usuari de planta les responsables d'infermeria. Atenció de les queixes i/o consultes dels usuaris. Interlocutor/a en el dia a dia amb el Centre.	Graduat/da o diplomad/da en Nutrició humana i Dietètica	1 any o més en centres sanitaris en sistema de línia freda	De dedicació exclusiva i permanent al centre. Coneixements de programes informàtics de gestió aplicats a la restauració.
Cap de cuina o responsable de producció (en cas de línia freda amb producció fora de les instal·lacions)	1	Planificar, organitzar i supervisar el subministrament, la preparació i la manera de cuinar els aliments (si es produeix al propi centre) i la confecció dels diferents plats que s'elaboren a la cuina. Dirigir i coordinar la feina del personal de cuina per tal que sigui eficient.	Cicle(s) Formatiu(s) de la Família Professional Hosteleria i turisme - Grau Superior: Direcció de cuina (si la producció es al pròpi centre); o Cicle de grau mig relacionats en la coordinació i gestió d'equips (en el cas que la producció sigui fora de les instal·lacions del propi centre)	2 anys	De dedicació exclusiva i permanent al centre