

PUESTO: PROFESOR DE COCINA

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD :

La Asociación Cultural Norte Joven es una asociación sin ánimo de lucro fundada en 1985 por un grupo de personas voluntarias. Fue declarada de utilidad pública en 1993.

La MISIÓN de Norte Joven es promover el desarrollo personal y la integración sociolaboral de personas en situación de desventaja social, a través de su formación, del acceso al empleo y de la sensibilización de la sociedad.

Desde su nacimiento, Norte Joven trabaja con el objetivo de ofrecer opciones a aquellos que más difícil tienen el acceso a las mismas, teniendo como visión lograr la igualdad real de oportunidades en el acceso a los derechos y recursos de la sociedad y en el ejercicio de los deberes cívicos, ofreciendo otras alternativas de formación para el desarrollo integral de personas que sufren dificultad social.

Toda nuestra intervención está sustentada en los valores de la paz, la justicia, el esfuerzo personal y la responsabilidad, la igualdad, la libertad, la generosidad, la solidaridad y el compromiso.

Contamos con tres centros formativos en la Comunidad de Madrid, en las zonas de Fuencarral-El Pardo (donde se encuentra, además, la sede de la entidad), Villa de Vallecas y Alcobendas. Atendemos adolescentes en riesgo, adultos desempleados y principalmente a jóvenes con trayectoria de fracaso escolar con edades comprendidas entre los 16 y 25 años.

Para más información acerca de la entidad, consultar nuestra página web: www.nortejoven.org

Norte Joven selecciona un **profesor de cocina** para incorporación en el curso 2018/2019.

PERFIL/REQUISITOS:

- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Formación Pedagógica y Didáctica en Formación Profesional y Deportiva, imprescindible para impartir Formación Profesional Básica.
- Carnet de manipulador de alimentos
- Experiencia profesional en el sector de la hostelería y cocina mínima de 3 años
- Ofimática nivel usuario.
- Carnet de conducir y vehículo propio.

COMPETENCIAS PERSONALES

- Iniciativa y autonomía. Capacidad de liderazgo. Optimismo y capacidad para entusiasmarse; Flexibilidad y disponibilidad.
- Capacidad de organización y planificación; Trabajo en equipo
- Innovación, tolerancia a la frustración

Valorable:

-Se valorará experiencia previa de trabajo en entidades sociales en proyectos de inserción socio y/o laboral de personas en situación de exclusión

FUNCIONES GENERALES:

- Formación de los alumnos en el oficio a nivel teórico y práctico.
- Elaboración y preparación de material didáctico para los ejercicios de taller y clase de Tecnología.
- Mantenimiento de condiciones de Seguridad e Higiene en el taller.
- Realización y/o supervisión de los trabajos de mantenimiento del taller y del material.
- Colaboración en cuantas actividades aconseje la buena marcha del centro.

1. Funciones relacionadas con la docencia:

- Supervisión y evaluación del proceso de formación de los alumnos en lo referente a pautas de comportamiento, conocimientos adquiridos y aprovechamiento en el taller.
- Preparación, explicación y supervisión de ejercicios y fichas de taller.
- Control de hábitos de trabajo en el taller (asistencia, comportamiento, aprovechamiento).
- Participación activa en las reuniones de equipo relacionadas con alumnos de taller (aportación de datos, discusión de diseños de intervención, etc.).
- Seguimiento de alumnos, según las pautas establecidas en las reuniones de equipo o de la dirección.
- Observación en el periodo de prueba.
- Selección de alumnos del taller para prácticas, alternancia o inserción laboral.
- Asesoramiento y seguimiento de antiguos alumnos en posibles contactos con ellos.

2. Funciones relacionadas con el oficio:

- Reuniones de coordinación.
- Tareas acordes a la distribución que se realice (programación didáctica, contactos con empresas, etc.).
- Inventariado y abastecimiento de materiales necesarios para el adecuado funcionamiento docente del taller.

3. Funciones relacionadas con el centro:

- Colaboración en la formación del voluntariado.
- Participación en reuniones de voluntariado para coordinación, animación y asesoramiento en materias relacionadas directamente con el taller.
- Coordinación con los profesionales responsables del área de hostelería
- Participación activa en las reuniones de centro para seguimiento de alumnos y coordinación de tareas.
- Mantenimiento del centro, en cuestiones relacionadas con la profesión.
- Limpieza y acondicionamiento del centro y su entorno. Realización de trabajos de mantenimiento del taller
- Participación activa en las reuniones con padres, educadores, etc.
- Realización y evaluación de salidas extraescolares (ferias, excursiones, etc.).
- Preparación y evaluación de fichas de trabajo relacionadas con la visita o salida extraescolar relacionada con el oficio.
- Formación permanente a nivel técnico y pedagógico.

- Asistencia a reuniones de la Junta Directiva con el equipo de centro.
- Colaboración para el buen funcionamiento institucional.
- Supervisión técnica de las prácticas en alternancia de los alumnos que se están formando en el oficio.

4. Funciones relacionadas con eventos de hostelería realizados en el ámbito del aprendizaje servicio:

- Propuesta de menús para el Catering solidario / Restaurante Escuela
- Avituallamiento y compras necesarias para los eventos
- Elaboración junto con los alumnos de los servicios necesarios para el Restaurante Escuela / Catering solidario
- APPC necesarias para la seguridad e higiene en el centro de trabajo.

5. Funciones relacionadas con la calidad / gestión:

- Supervisión, seguimiento y coordinación de procesos y procedimientos de calidad. Complimentación de todos los registros y fuentes de verificación necesarias para el seguimiento y desarrollo de la formación y justificación técnica de los proyectos

INTERESADOS:

Enviar CV a: seleccion@nortejuven.org

Fecha límite 15/06/2018