

## AUXILIAR DE COCINA

### A- DATOS GENERALES DEL PUESTO:

- 1- CÓDIGO: 20620121
- 2- PUNTOS OBTENIDOS: 127
- 3- GRADO: 4
- 4- SUELDO BASE: B/. 600.00

### B- NATURALEZA DEL PUESTO:

Cargo de Nivel Auxiliar de Complejidad Considerable que realizan tareas de apoyo al Cocinero, en la preparación de alimentos, bebidas frías y calientes y colabora en la limpieza del área de trabajo.

### C- TAREAS Y COMPETENCIAS:

TAREAS	COMPETENCIAS
1-Ubicar materiales para preparar los alimentos.	<b>CONOCIMIENTOS:</b>
2-Colaborar en la preparación de los alimentos (limpia, pela, pica, etc.).	Preparación de alimentos.
3-Preparar las ensaladas y postres.	Conservación y manipulación de alimentos.
4-Preparar las bebidas frías y apoya en caso de ser necesario en la elaboración de las bebidas calientes.	Medidas de Seguridad e higiene laboral.
5-Reemplazar esporádicamente al cocinero en ausencia temporal.	Limpieza de equipos y utensilios de cocina.
6-Limpiar los utensilios y equipo de cocina.	Técnicas culinarias.

7-Mantener limpios y organizados sus equipos y las áreas de trabajo.	Redacción y ortografía.
8-Mantener al informado a su superior jerárquico de cualquier anomalía.	<b><u>HABILIDADES/DESTREZAS:</u></b>
9-Elaborar informes de actividades en procesos o concluidas.	El uso y manejo de los equipos de trabajo.
10-Realizar otras tareas relacionadas a su cargo que contribuyan al logro de los objetivos de la unidad.	Manipulación y preparación de grandes cantidades de alimentos.
	Manejo de técnicas culinarias.
	Dominio del estrés.
	En trabajo en equipo.
	Redactar informes.
	<b><u>ACTITUDES/VALORES:</u></b>
	Honestidad.
	Responsabilidad.
	Meticulosidad.
	Puntualidad.
	Compromiso Institucional.

**D- ESPECIFICACIONES DEL PUESTO** (Requisitos Mínimos)

1- EDUCACIÓN:

1.1-Primer Ciclo Completo o Certificado del Noveno Grado del Primer Nivel.

1.2-Educación Primaria Completa.

REQUIERE CERTIFICACIÓN ESPECIAL: SI

2- EXPERIENCIA:

2.1-De siete (7) meses a un (1) año en labores como Auxiliar (Ayudante) de Cocina.

2.2-Hasta seis (6) meses en labores relacionadas a la Cocina.

3- RESPONSABILIDADES:

3.1-POR TOMA DE DECISIONES: Cargo de Nivel Auxiliar de Complejidad Considerable que exige toma de decisiones.

3.2-POR MANEJO DE INFORMACIÓN CONFIDENCIAL: No aplica.

3.3-POR MANEJO DE CONTACTOS INTERNOS: Cargo de Nivel Auxiliar de Complejidad Considerable que exige Contactos Internos para su desempeño.

3.4-POR MANEJO DE CONTACTOS EXTERNOS: No aplica.

3.5-POR SUPERVISIÓN DE PERSONAL: No aplica.

3.6-POR MATERIALES, HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y/O MAQUINARIAS: Mínima.

3.7-POR VALORES: No aplica.

**E-ESFUERZO:**

1-ESFUERZO FÍSICO: Regular.

2-ESFUERZO MENTAL Y/O VISUAL: Cargo de Nivel Auxiliar de Complejidad Considerable que exige Esfuerzo Mental y/o Visual.

**F-CONDICIONES DE TRABAJO:**

1-AMBIENTE DE TRABAJO: Poco Confortable.

2-RIESGO LABORAL: Grande.