

## COCINERO

### A- DATOS GENERALES DEL PUESTO:

- 1- CÓDIGO: 20620222
- 2- PUNTOS OBTENIDOS: 184
- 3- GRADO: 9
- 4- SUELDO BASE: B/. 850.00

### B- NATURALEZA DEL PUESTO:

Cargo de Nivel Asistencial de Complejidad Promedio que realiza tareas relacionadas con la preparación, cocción y presentación de los diferentes tipos de platos para la venta o para actividades especiales.

### C- TAREAS Y COMPETENCIAS:

TAREAS	COMPETENCIAS
1-Organizar, preparar y cocinar los alimentos para la venta en la Cafetería Universitaria.	<b><u>CONOCIMIENTOS:</u></b> Técnicas culinarias.
2-Cumplir con las minutas entregadas según los procedimientos e instrucciones.	Equipos y Utensilios de Cocina.
3-Solicitar los insumos necesarios para la preparación de la minuta indicada.	Manipulación de Alimentos.
4-Verificar el buen estado de los alimentos suministrados.	Conservación de los alimentos.
5-Verificar que se cumplan las normas de higiene y seguridad laboral.	Diferentes clases de alimentos.
6-Trasladar los alimentos de la cocina al baño maría para su despacho.	Normas de Higiene y Seguridad Laboral.
7-Responsable de la presentación de los alimentos en bandejas de comida para su debido despacho.	Presentación de Bandejas.
8-Colabora junto con el auxiliar de cocina en la limpieza del área de la cocina.	Preparación de alimentos para Buffet. y/o eventos especiales.
9-Llevar el control, con evidencias del desempeño del personal bajo su responsabilidad.	Primeros auxilios.
10-Evaluar el desempeño del personal bajo su responsabilidad según normas y	Redacción y ortografía.

procedimientos vigentes.	
11-Elaborar informes de actividades en proceso o concluidas.	<b><u>HABILIDADES/DESTREZAS:</u></b> Visomotora.
12-Realizar otras tareas relacionadas a su cargo que contribuyan al logro de los objetivos de la unidad.	Preparar grandes cantidades de alimentos.
	Trabajo en Equipo.
	Elaborar informes.
	Manejo y uso de los equipos de cocina.
	Dar instrucciones verbales y escritas.
	Mantener una buena comunicación.
	<b><u>ACTITUDES/VALORES:</u></b>
	Honestidad.
	Puntualidad.
	Responsabilidad.
	Respeto.
	Tolerancia.
	Compromiso Institucional.

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

1- EDUCACIÓN:

1.1-Secundaria completa más Diplomado en Arte Culinario, o en Chef o Alta Cocina.

1.2-Secundaria Incompleta hasta 4° o 5° año aprobado.

1.3-Primer Ciclo Completo o Certificado del Noven Grado del Primer Nivel.

REQUIERE CERTIFICACIÓN ESPECIAL: SI

2-

3- EXPERIENCIA:

2.1- De siete (7) meses a un (1) año como Cocinero.

2.2- Hasta seis (6) meses en labores relacionadas con el cargo.

4- RESPONSABILIDADES:

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

3.2-POR MANEJO DE INFORMACIÓN CONFIDENCIAL: No aplica.

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

3.4-POR MANEJO DE CONTACTOS EXTERNOS: No aplica.

3.5-POR SUPERVISIÓN DE PERSONAL: Cargo de Nivel Asistencial de Complejidad Promedio que ejerce supervisión.

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

3.7-POR VALORES: No aplica.

**E-ESFUERZO:**

1-ESFUERZO FÍSICO: Grande.

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

**F-CONDICIONES DE TRABAJO:**

1-AMBIENTE DE TRABAJO: Poco Confortable.

2-RIESGO LABORAL: Grande.

