

SI_Cocinero I

I- NATURALEZA DE LA CLASE

Planificar, organizar y ejecutar labores de preparación y cocción de alimentos en el comedor que corresponda.

II- NIVEL OCUPACIONAL

Servicio/Operativas

III- RESPONSABILIDADES

- Preparar y cocer alimentos corrientes y especiales en el comedor que corresponda y en los diferentes tiempos de comida.
- Coordinar -en conjunto con el responsable de los servicios de alimentación- todo lo referente a las cantidades de producción para cada tiempo de alimentación.
- Informar al encargado la lista para hacer pedidos de alimentos, en la periodicidad definida.
- Podría corresponderle distribuir y servir alimentos en los horarios establecidos por la administración que corresponda.
- Podría corresponderle supervisar el estado de los alimentos traídos por los proveedores y los existentes en bodega.
- Limpiar y mantener el orden en su área de producción, equipo, mobiliario e infraestructura después de cada tiempo de alimentación.
- Sacar la basura y mantener limpios los basureros del área a su cargo.
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes.
- Ejercer las demás funciones y facultades que le correspondan, afines al puesto, de conformidad con la ley, los reglamentos y las demás disposiciones pertinentes.

IV- REQUISITOS

- **Obligatorios**
 - Certificado de Conclusión de Estudios del I y II Ciclos de la Educación General Básica (educación primaria).
 - Mínimo un año de experiencia en preparación de alimentos para grandes poblaciones.
 - Curso de manipulación de alimentos.
 - Curso básico de cocina, panadería y pastelería.

- **Deseables**
 - Curso de servicio al cliente.
 - Curso de segregación de desechos.

V- COMPETENCIAS

	Nombre	Descripción	Nivel
Cardinales	Adaptabilidad al cambio	Capacidad para enfrentarse con flexibilidad y versatilidad a situaciones nuevas y para aceptar los cambios positiva y constructivamente. Hace referencia a la capacidad de modificar la propia conducta para alcanzar determinados objetivos cuando surgen dificultades, nuevos retos o cambios en el entorno.	2
	Calidad	Capacidad para diseñar, producir y ofrecer un bien o servicio, con eficiencia, que cumpla con las especificaciones requeridas, trabajo por procesos y que resulte siempre satisfactorio al cliente. Implica también la búsqueda de la excelencia en todo lo que se haga; bajo estrictos estándares de calidad.	2
	Orientación al cliente	Habilidad para realizar el trabajo con base en la identificación de las necesidades y expectativas de los clientes. Incluye mostrar disponibilidad, calidez, monitorear la satisfacción, asumir responsabilidad personal y ofrecer soluciones a sus necesidades.	2
	Orientación al logro	Capacidad para alcanzar permanente resultados que superen las expectativas definidas, cumpliendo los indicadores de tiempo, efectividad y maximizando el uso de los recursos disponibles.	2

Específicas	Atención al detalle	Capacidad para identificar y atender los aspectos relevantes en una tarea o situación, detectando de manera rápida y oportuna los posibles errores en el manejo de la información o gestión de la tarea.	2
	Planificación/Organización	Capacidad para ordenar eficazmente las actividades asignadas o las responsabilidades adquiridas, estableciendo prioridades, utilizando el tiempo en la forma más efectiva posible y administrando racionalmente los recursos existentes.	2
	Sentido de urgencia	Habilidad para percibir la premura real de determinadas tareas o situaciones y actuar de manera consecuente para alcanzar su realización en plazos establecidos.	2

VI- ROL

- ✓ Cocinero

Historial de Revisión, Aprobación y Divulgación				
Versión:	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Oficio y fecha: (rige a partir de)
1	DMZ	ECB/ICH	Gerencia	G-04178-2016 (22/11/2016)
2	FTL	DVQ/ECB	Gerencia	G-01672-2019 (27.04.2019)
3	PCA	ICH	AAA	Mediante Memorándum del 22.02.2021