

SI_Cocinero II - Categoría 407

I- NATURALEZA DE LA CLASE

Planificar, organizar y ejecutar labores de preparación de alimentos, para la administración superior.

II- CATEGORIA OCUPACIONAL

Nivel Semi-calificado

III- PROCESOS EN LOS QUE INTERVIENE

- Preparar alimentos corrientes y especiales y distribuirlos en los diferentes tiempos, según las necesidades de la Administración Superior.
- Coordinar todo lo referente a las cantidades de producción para cada tiempo de alimentación.
- Coordinar con la Gerencia la compra de los insumos alimenticios, según los platillos a preparar y/o la disminución en el inventario.
- Supervisar el estado de los alimentos traídos por los proveedores y los existentes en bodega.
- Velar por el buen estado y limpieza de los utensilios, equipo de cocina, mobiliario, así como del lugar donde trabaja y de la bodega.
- Sacar la basura y mantener limpios los basureros de su área.
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes.
- Efectuar otras labores propias del cargo.

IV- REQUISITOS

- Aprobado tercer año de educación secundaria.
- Al menos 18 meses de experiencia en preparación.
- Curso de manipulación de alimentos.
- Curso de segregación de desechos.
- Curso básico de cocina, panadería y pastelería.

Deseables

- Curso de servicio al cliente.

COMPETENCIAS

Cardinales	Nivel	Específicas	Nivel
Actitud emprendedora	2	Atención al detalle	2
Calidad	2	Planificación/Organización	2
Orientación al cliente	2	Sentido de urgencia	2
Orientación al logro	2		

V- 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)