**SI\_Asistente de Cocina - Categoría 405**

1. **NATURALEZA DE LA CLASE**

Colaborar con el encargado de la cocina en la preparación y distribución de los alimentos, así como apoyar en los procesos de aseo y bodega propios del área de trabajo.

1. **CATEGORIA OCUPACIONAL**

Nivel Semi-calificado

1. **PROCESOS EN LOS QUE INTERVIENE**

* Ayudar al encargado de la cocina en la preparación y cocción de los alimentos para los diferentes tiempos de comida.
* Encender los equipos de cocina para la preparación de los diversos alimentos.
* Distribuir y servir alimentos en los horarios establecidos por la administración, así como suplir la vajilla del autoservicio cuando se vaya agotando.
* Realizar el almacenamiento de los alimentos recibidos, en el espacio destinado para ello, así como velar por la calidad de los mismos.
* Rotular las estaciones donde se almacenan los alimentos a fin de garantizar el orden de los alimentos.
* Despachar de la bodega los insumos requeridos por el encargado de cocina y llevar el control contra lo inventariado.
* Limpiar y mantener el orden en la barra de autoservicio y en el área de producción después de cada tiempo de comidas.
* Recoger y eliminar los desperdicios de alimentos en la cocina y comedor y lavar la vajilla utilizada en los diferentes tiempos de comida.
* Mantener en buenas condiciones de aseo el lugar donde trabaja, realizando las tareas de orden y limpieza de pisos, paredes, ventanas, equipo (refrigerador, cámara y congelador), mobiliario y bodega.
* Mantener limpios los basureros del área, así como llevar la basura de todas las áreas de la cocina al depósito final y al área de reciclaje según corresponda.
* Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes.
* Efectuar otras labores propias del cargo.

1. **REQUISITOS**

* Título de Educación Básica.
* Al menos 4 meses de experiencia en labores de similar naturaleza.
* Curso de manipulación de alimentos.
* Curso de segregación de desechos.
* Curso de servicio al cliente.

**Deseables**

* Aprobado tercer año de educación secundaria.

1. **COMPETENCIAS**

| **Cardinales** | **Nivel** | **Específicas** | **Nivel** |
| --- | --- | --- | --- |
| Actitud emprendedora | 2 | Atención al detalle | 2 |
| Calidad | 2 | Sentido de urgencia | 2 |
| Orientación al cliente | 2 | Tolerancia a la rutina | 2 |
| Orientación al logro | 2 |  |  |

1. **ROL**

* Ayudante de cocina.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |