**SI\_Cocinero II - Categoría 407**

1. **NATURALEZA DE LA CLASE**

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

1. **CATEGORIA OCUPACIONAL**

Nivel Semi-calificado

1. **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.
1. **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 |  |  |

1. **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) |