

COCINERO(A) I

NIVEL OCUPACIONAL

Servicio/Operativas

CATEGORÍA

06 /406

ROL

Cocinero(a)

NATURALEZA

DE LA CLASE

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

REQUISITOS

OBLIGATORIOS

- Certificado de Conclusión de Estudios del I y II Ciclos de la Educación General Básica (educación primaria).
- Mínimo 6 meses de experiencia en preparación de alimentos para grandes poblaciones.
- Curso de manipulación de alimentos.
- Curso básico de cocina, panadería y pastelería.

REQUISITOS

DESEABLES

- Curso de servicio al cliente.

CONOCIMIENTOS GENERALES

 GESTIÓN - Manejo de soluciones colaborativas y de ofimática. - Conocimientos en los sistemas propios de la gestión. - Ley N°8131, Ley de Administración Financiera de la República y Presupuestos Públicos. - Ley N°6227, Ley General de la Administración Pública. - Ley N°8292, Ley General de Control Interno.	 SEGUROS - Seguros y Reaseguros - Ley N°8653, Ley Reguladora del Mercado de Seguros. - Ley N°8956, Ley Reguladora del Contrato de Seguros.	 LEGISLACIÓN - Ley N°9986, Contratación Pública y su reglamento. - Ley N° 7472, Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor. - Ley N°8422, contra la Corrupción y el Enriquecimiento Ilícito en la Función Pública. - Ley N°7786, sobre estupefacientes, sustancias psicotrópicas, drogas de uso no autorizado, actividades conexas, legitimación de capitales y financiamiento al terrorismo. - Ley N°9699, sobre responsabilidad de las personas jurídicas. sobre cohechos domésticos, soborno transnacional y otros delitos y su Reglamento. Decreto N° 42399-MEIC-MJP.
---	---	---

COMPETENCIAS

Este puesto exige un nivel 2 de desarrollo en:

CARDINALES	Orientación al cliente	2
	Orientación a resultados	2
	Contribución	2
	Agilidad	2
ESPECÍFICAS	Orientación al detalle y la calidad	2
	Pensamiento ágil	2
	Enfoque hacia la mejora continua	2

RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS

- 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.

RESPONSABILIDADES GENERALES

- Conocer y cumplir -de forma estricta- con la normativa aplicable en la realización de sus tareas y reportar a los superiores cualquier tipo de incumplimiento; así como, gestionar el riesgo de cumplimiento asociado a su puesto de trabajo.
- Participar en las actividades de capacitación relacionadas con cumplimiento normativo en general, así como en todas aquellas de interés organizacional que se planifiquen.
- Ejercer las demás funciones y facultades afines al puesto –en tiempo y forma- que le correspondan, de conformidad con la ley, las políticas, los reglamentos, códigos, programas, disposiciones, manuales y demás normativa aplicable.

Historial de Revisión, Aprobación y Divulgación					
Versión:	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Descripción del cambio:	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
4	LCR	PCA/MCG	AAA		Mediante Memorándum del 01.11.2022
5	RDA	MCG	AAA		Mediante Memorándum del 17.05.2023
6	KAR	MCG	GG	Actualización de competencias y formato	G-01458-2024 (25.04.2024)