

ASISTENTE DE COCINA

NIVEL OCUPACIONAL

Servicio/Operativas

CATEGORÍA

405

ROL

Ayudante de cocina.

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.

REQUISITOS

OBLIGATORIOS

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

REQUISITOS

DESEABLES

- Aprobado tercer año de educación secundaria.

CONOCIMIENTOS GENERALES

		
<p>GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>SEGUROS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seguros y Reaseguros - Ley N°8653, Ley Reguladora del Mercado de Seguros. - Ley N°8956, Ley Reguladora del Contrato de Seguros. 	<p>LEGISLACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

- 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.
- 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	KAR	MCG	GG	Actualización de competencias y formato	G-01458-2024 (25.04.2024)