

COCINERO (A) II

NIVEL OCUPACIONAL

Servicio/Operativas

CATEGORÍA

407

ROL

Cocinero

NATURALEZA

DE LA CLASE

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

REQUISITOS

OBLIGATORIOS

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

REQUISITOS

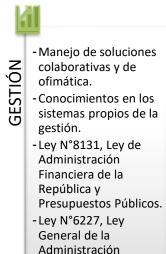
DESEABLES

Curso de servicio al cliente.



CONOCIMIENTOS

GENERALES



Pública.

Interno.

-Ley N°8292, Ley

General de Control



- Seguros y Reaseguros
- -Ley N°8653, Ley Reguladora del Mercado de Seguros.
- -Ley N°8956, Ley Reguladora del Contrato de Seguros.

- Ley N°9986, Contratación Pública y su reglamento. LEGISLACIÓN -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:

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



RESPONSABILIDADES

ESPECÍFICAS

- 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.

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)			

Manual de Perfiles de Clase Instituto Nacional de Seguros



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)