

## **DESCRIPCIÓN DE CARGO DE COCINERO - DESPENSERO**

**DENOMINACIÓN:** Cocinero – Despensero Código E 207

**CARACTERÍSTICAS:** Escalafón E2, G° 6, Oficial Intermedio III Código: 107

G° 7, Oficial Intermedio II Código 207

G° 8, Oficial Intermedio I Código 307

### **PROPÓSITO DEL CARGO:**

Contribuir al logro de los objetivos del Servicio, realizando las preparaciones culinarias que le encomienden, según las técnicas establecidas, el tipo, calidad y cantidad de ingredientes señalados, de acuerdo a las normas de higiene y manipulación de alimentos vigentes.

Asegurar el adecuado almacenamiento de la mercadería en cámaras y depósitos.

### **COMPETENCIAS GENERALES**

- Trabajar y relacionarse efectivamente con otras personas.
- Contribuir a la realización de los fines institucionales, planes estratégicos y valores de la institución.
- Cumplir con las normas y programas de seguridad y salud en el trabajo establecidos para su área de competencia.
- Contribuir con los procesos de mejora continua y el servicio orientado al usuario.
- Actuar con profesionalismo y demostrar interés por la formación continua.

### **FUNCIONES DEL CARGO:**

- Realizar la elaboración del menú planificado con preparaciones: dieta normal, dietoterápicas y sus variantes, de acuerdo a las técnicas establecidas, tipo y cantidad de ingredientes señalados por el Licenciado en Nutrición.
- Realizar las preparaciones de las comidas en todas las etapas: limpieza, corte, preparación propiamente dicha y cocción de los alimentos.
- Hacer uso adecuado y económico de los alimentos para lograr el máximo rendimiento de los mismos, cumpliendo con el número de porciones establecidas por planilla.
- Solicitar a su superior la aprobación de las distintas preparaciones antes de proceder a su distribución y servicio.
- Participar en el servicio de las preparaciones para los sectores requeridos, cuidando la presentación, higiene y adecuación del pedido.
- Manejar con responsabilidad e higiene los materiales y equipos: cámara, heladera, hornos, cocina, carros termo, despensa, depósitos y equipamiento de cocina en general.
- Cumplir en forma estricta las normas de higiene, uso de uniforme y manipulación segura de alimentos y preparaciones.
- Recepcionar y almacenar mercadería y controlar el retiro de víveres de la cámara o depósitos.

- Entregar los ingredientes necesarios para la preparación del menú, de acuerdo a la planilla proporcionada, pesando los alimentos extraídos de la cámara o depósito.
- Controlar diariamente el stock de alimentos por turno y cada vez que su superior o Licenciado en Nutrición lo solicite.
- Realizar la limpieza e higiene de los depósitos, despensa, cámaras, otros.
- Cooperar en la instrumentación de soluciones alternativas frente a imprevistos para asegurar el cumplimiento de los fines del Servicio.
- Participar en actividades formativas necesarias para el mejor desempeño de su función.
- Actuar aplicando medidas de prevención y protección de seguridad y salud en el trabajo.
- Realizar otras funciones relacionadas con el cargo a solicitud del Jefe de Sección o el Licenciado en Nutrición.

### **RELACIONES DE TRABAJO:**

Depende jerárquicamente del Jefe de Sección Cocinero- Despensero, y funcional y técnicamente de los Licenciados en Nutrición según criterios y pautas establecidas por el Servicio.

Mantiene relaciones de coordinación y colaboración con otras áreas afines.

Integra equipos de trabajo.

No tiene personal a su cargo.

Eventualmente el grado operativo superior, en ausencia del Jefe de Sección y a solicitud de la autoridad del Servicio, puede supervisar el funcionamiento de la cocina.

### **REQUISITOS DEL CARGO:**

#### **Aptitud moral y psico física**

Comprobar aptitud moral, y tener aptitud psico-física total certificada por la División Universitaria de la Salud.

#### **Aptitud física específica**

- Debe poseer las condiciones físicas necesarias para permanecer de pie, agacharse, levantar y trasladar pesos, recorrer el área de la cocina central y sus dependencias durante la mayor parte de la jornada de trabajo.
- Debe estar en condiciones de someterse transitoriamente a ambientes de alta temperatura (zonas de cocción) o baja (zona de refrigeración).
- Debe tener suficientemente desarrollados los sentidos de vista, olfato y gusto para cumplir con su labor de selección de alimentos, apreciación de calidad, estado, preparación, presentación y condimentación.
- Habilidad manual para el manejo de los alimentos y equipos de trabajo.

#### **Formación**

Ciclo Básico de Enseñanza Secundaria completo o su equivalente del Consejo de Educación Técnico Profesional (CETP-UTU) mas formación acreditada en gastronomía en instituciones públicas o privadas.

Poseer carné de manipulación de alimentos vigente.

**Experiencia**

Se valorará experiencia en cargos de áreas de salud, ya sea en el ámbito público o privado.

**Conocimientos**

Se valorarán conocimientos sobre normativa y disposiciones sanitarias en cocinas institucionales.

-----

MII/mf