

ANEXO N° 01

Formato de perfil de puestos bajo régimen del Decreto Legislativo N° 1057 v/o Carreras Especiales

SECCIÓN: IDENTIFICACIÓN

Órgano:	VICERRECTORADO ACADEMICO		
Unidad Orgánica	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO		
Cargo estructural		NO APLICA	
Clasificación		NO APLICA	
Nombre del puesto	AYUDANTE DE COCINA		
Dependencia jerárquica	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO		
Puestos a su cargo	COMEDOR UNIVERSITARIO		

SECCIÓN: FUNCIONES

MISIÓN DEL PUESTO

BRINDAR UNA ADECUADA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE BRINDAN A LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

FUNCIONES DEL PUESTO

- Preparar diariamente los alimentos que le indique el jefe de Cocina, preocupándose de tener en cuenta el debido control de calidad de los platos preparados.
- Habilitar las verduras y demás productos a las necesidades del área.
- Participar activamente en la preparación y distribución de los alimentos.
- Efectuar el porcionamiento de los cárnicos según el requerimiento del Cocinero.
- Limpieza de menajes, vajillas, utensilios, cubiertos para la atención de alimentos a estudiantes.
- Ordenar las mesas y sillas para la atención a estudiantes, cumpliendo el protocolo de bioseguridad.
- Otras funciones asignadas por la Jefatura inmediata, relacionadas a la misión del puesto/área

CONDICIONES ATÍPICAS PARA EL DESEMPEÑO DEL PUESTO

Periodicidad de la Aplicación temporal (marcar con un X, luego explicar o sustentar) Temporal Permanente

SECCIÓN: REQUISITOS

FORMACIÓN ACADÉMICA

A) Nivel Educativo		B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos			C) ¿Colegiatura?	
	Incompleta	Completa	<input type="checkbox"/> Egresado(a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura	SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Primaria			AYUDANTE DE COCINA			D) ¿Habilitación profesional? SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Secundaria		X				
<input type="checkbox"/> Técnica Básica						
<input type="checkbox"/> Superior						
<input type="checkbox"/> Universitaria						
			<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado	
			<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado	

CONOCIMIENTOS

A) Conocimientos técnicos principales requeridos para el puesto (No se requiere sustentar con documentos):
Habilidad manual para manejar herramientas de corte y utensilios de cocina.

B) Cursos y/o programas de especialización requeridos y sustentados con documentos:
NO APLICA

C) Conocimientos de Ofimática e Idiomas/Dialectos

OFIMÁTICA	Nivel de dominio				IDIOMAS / DIALECTO	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos	X				Inglés	X			
Hojas de cálculo	X				Quechua	X			
Programa de presentaciones	X				Otros (Especificar)	X			
Otros (Especificar)	X				Otros (Especificar)	X			
Otros (Especificar)	X				Observaciones:				
Otros (Especificar)	X								

EXPERIENCIA

Experiencia laboral general

Indique el tiempo total de experiencia laboral, ya sea en el sector público o privado.

1 AÑO

Experiencia laboral específica

A. Indique el tiempo de experiencia requerido para el puesto en la función o la materia:

3 MESES

B. Indique el tiempo de experiencia requerido para el puesto en el nivel mínimo de puesto (precisando este):

3 MESES

C. En base a la experiencia requerida para el puesto (parte A), señale el tiempo requerido en el sector público:

3 MESES

Otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia, en caso existiera algo adicional para el puesto.

HABILIDADES O COMPETENCIAS

Responsabilidad
- Proactividad
- Trabajo en equipo
- Trabajo bajo presión

REQUISITOS ADICIONALES

