

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: COCINERO
 Dependencia Jerárquica: DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 Puestos a su cargo: COCINERO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO

SECCIÓN: FUNCIONES

MISIÓN DEL PUESTO

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

FUNCIONES DEL PUESTO

- preparar los alimentos, según los horarios establecidos para el servicio de atención.
- Administrar el área de cocina
- Verificar la calidad de los insumos solicitados.
- Planificar, organizar, dirigir las actividades propias del servicio gastronómico para el servicio de alimentación colectiva institucional, custodiando la seguridad sanitaria, mediante la supervisión y preparación de alimentos.
- Participar en la pre-elaboración, elaboración y distribución de alimentos.
- Proponer mejoras en el proceso de preparación de alimentos.
- 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

<p>A) Nivel Educativo</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Incompleta</td> <td>Completa</td> </tr> <tr> <td>Primaria</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>X Secundaria</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Técnica Básica (1 ó 2 años)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Técnica Superior (3 ó 4 años)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Universitaria</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Incompleta	Completa	Primaria			X Secundaria		X	Técnica Básica (1 ó 2 años)			Técnica Superior (3 ó 4 años)			Universitaria			<p>B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos</p> <p><input type="checkbox"/> Egresado(a) <input type="checkbox"/> Bachiller <input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura</p> <p>CURSO DE PROGRAMA DE GASTRONOMIA, PASTERERIA Y OTROS. NO MENOR A 480 HORAS.</p> <p><input type="checkbox"/> Maestría <input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Grado</p> <p><input type="checkbox"/> Doctorado <input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Grado</p>	<p>C) ¿Colegiatura?</p> <p>Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p> <p>D) ¿Habilitación profesional?</p> <p>Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/></p>
	Incompleta	Completa																		
Primaria																				
X Secundaria		X																		
Técnica Básica (1 ó 2 años)																				
Técnica Superior (3 ó 4 años)																				
Universitaria																				

CONOCIMIENTOS

A) Conocimientos técnicos principales requeridos para el puesto (No se requiere sustentar con documentos):
 Conocimiento en temas de salud e higiene.
 Conocimientos de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

B) Cursos y/o programas de especialización requeridos y sustentados con documentos:
 Diploma de Tecnología de Cocina Nacional e Internacional con Especialidad de Gastronomía.
 Certificación en Técnicas de Cocina Peruana Tradicional.

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.
 5 AÑOS

Experiencia laboral específica
 A. Indique el tiempo de experiencia requerido para el puesto en la función o la materia:
 3 AÑOS

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

C. En base a la experiencia requerida para el puesto (parte A), señale el tiempo requerido en el sector público:
 3 AÑOS COMO COCINERO PARA PREPARACION DE ALIMENTOS.

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

Responsabilidad
 - Proactividad
 - Trabajo en equipo
 - Actitud de servicio
 - Asertividad
 - Empatía
 - Comunicación

HABILIDADES O COMPETENCIAS
 Habilidad para preparación de menús

REQUISITOS ADICIONALES
 Manejo de almacenamiento adecuado de productos alimenticios (no documentado)

