

Instituto Tecnológico de Sonora

RHAP-POP-FO-13-02	Descripción de puesto	A30102
-------------------	------------------------------	--------

I.- Información general

Fecha de elaboración	7 de junio de 2012
Título del puesto	Cocinera
Nivel	I
Puesto(s) al(los) que reporta	Supervisor de Servicios (Alimentarios)
Puesto(s) al(los) que supervisa	Ninguno

II.- Objetivo genérico

Efectuar la preparación de alimentos contemplados en el catálogo de menú y los que se le encomienden de acuerdo a las técnicas y procedimientos establecidos, así como a las normas de higiene y salubridad vigentes a fin de ofrecer productos balanceados, sanos y de alta calidad para satisfacer los requerimientos nutricionales de los usuarios.

III.- Funciones y actividades

- Tramitar ante el jefe inmediato los recursos necesarios para la preparación de los alimentos y bebidas.
- Participar en caso necesario en el servicio de los carros distribuidores, en la presentación, higiene y adecuación del pedido.
- Resguardar los materiales, insumos y equipos a cargo.
- Ordenar y limpiar el área de trabajo, equipos, herramientas e insumos para la realización de las actividades propias del puesto.
- Recibir y almacenar insumos en los depósitos o lugares destinados de acuerdo a las especificaciones establecidas.
- Apoyar en el control del inventario de herramientas, equipos e insumos para mantener el stock de reserva.
- Elaborar los reportes e informes relacionados con actividades propias del puesto.
- Utilizar correctamente los insumos para la producción de alimentos y bebidas, participando en el control de mermas o pérdidas con el objeto de lograr un estándar de calidad y un uso eficiente de recursos.
- Reportar al jefe inmediato las irregularidades que se presenten en los equipos o utensilios del área a cargo.
- Proponer acciones de mejora a los métodos, procedimientos de trabajo y formatos.
- Asistir a las reuniones de trabajo programadas por su jefe inmediato.
- Asistir a los eventos programados por la Comisión Mixta de Capacitación para la mejora de las competencias propias del puesto.
- Realizar las actividades asignadas por el jefe inmediato inherentes a la naturaleza del puesto.

IV.- Autoridades

- Calcular el número de porciones a preparar en base a estadísticas del servicio y solicitar la autorización del jefe inmediato.
- Verificar y/o ejecutar las preparaciones de las comidas de acuerdo a las etapas del proceso: limpieza, corte, preparación y cocción.
- Cumplir y hacer cumplir en forma estricta las normas de higiene y manipulación segura de alimentos y preparaciones, así como en materia de seguridad integral establecidas por la institución.

V.- Manejo de personal

Directo

Ninguno	<input checked="" type="checkbox"/>	1 a 5	<input type="checkbox"/>	6 a 10	<input type="checkbox"/>	11 a 20	<input type="checkbox"/>
21 a 25	<input type="checkbox"/>	26 a 30	<input type="checkbox"/>	31 a 35	<input type="checkbox"/>	Otra:	<input type="checkbox"/>

Complejidad y variedad de las funciones de los subordinados

--

