

TÉRMINOS DE REFERENCIA

COCINERO(A)

OBJETIVO DEL ROL

Responsable de brindar el servicio de alimentación para las personas ingresadas en el CAT cumpliendo los requerimientos nutricionales e higiénicos que garanticen el bienestar y satisfacción de los comensales.

RESPONSABILIDADES CLAVE

- Elaboración de menú de conformidad con los requerimientos solicitados por el socio financista a través de sus expertos en seguridad alimentaria.
- Solicitud al personal logista de los víveres que se requieren para la elaboración de los platos establecidos en el menú, asegurando producto en la cantidad y calidad requerida.
- Mantener actualizado el inventario de los insumos e informar las fallas con antelación.
- Garantizará de forma adecuada, en condiciones de sanidad, salubridad y con técnicas apropiadas a los procesos de almacenamiento de alimentos, destinado a garantizar su inocuidad.
- Garantizará la manipulación y servicio de los alimentos con utensilios de cocina adecuados, y utilizando técnicas de desinfección correctas.
- Antes de preparar algún alimento se asegurará que los comensales no presenten intolerancia los mismos.
- Mantener todas las áreas de almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos en ordenadas, limpias y desinfectadas.

COMPETENCIAS REQUERIDAS

- Que sepa leer y escribir (no limitativo).
- Conocimientos de cocina y preparación de menú básicos para regímenes especiales (ej; diabetes, etc).
- Certificado de taller de manipulación de alimentos (deseable).
- Certificado de Salud; manipulador de alimentos vigente (obligatorio).

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

- Conocimiento sobre comida balanceada.
- Trabajo bajo presión.

- Capacidad de trabajo en equipo.
- Alta capacidad de aprendizaje.
- Colaborador.
- Vocación de servicio.
- Responsabilidad.