

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
COCINERO - DESPENSERO

DENOMINACIÓN: Cocinero - Despensero, Código E. 2.07

CARACTERÍSTICAS: Escalafón E, Sub-escalafón 2, Grado 6, Oficial Intermedio III
Grado 7, Oficial Intermedio II
Grado 8, Oficial Intermedio I

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: 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 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.
- Participar en el servicio de las preparaciones, cuidando la presentación, higiene y adecuación de las mismas.
- Recepcionar y almacenar mercadería, y colaborar en el retiro de alimentos de la cámara o depósitos.
- Cumplir en forma estricta las normas de higiene, uso de uniforme y manipulación segura de alimentos y preparaciones.
- Manejar con responsabilidad e higiene los materiales y equipos: cámara, heladera, hornos, cocina, carros termo, despensa, depósitos y equipamiento de cocina en general.
- Cumplir con las indicaciones y correcciones sobre técnicas culinarias, higiene, manipulación de alimentos y equipos determinadas por el Licenciado en Nutrición.
- Colaborar en la realización de balances de alimentos frescos y secos.
- 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.

REQUISITOS DEL CARGO:

Aptitud moral y psico-física

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

Aptitud física específica

- Deberá poseer condiciones físicas necesarias para permanecer de pie y caminando la mayor parte de la jornada, agacharse, levantar y trasladar pesos.
- 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

Opción 1

Ser egresado de alguno de los siguientes cursos del Consejo de Educación Técnico

Profesional (UTU):

- Ayudante de Cocina;
- Cocinero/a;
- Formación equivalente de instituciones reconocidas por el MEC, u otros institutos privados.

Opción 2

Ciclo básico de Enseñanza Secundaria completo o su equivalente del Consejo de Educación Técnico Profesional (UTU) y experiencia laboral de 2 años en el oficio.

Se requerirán conocimientos generales sobre normas de seguridad, medidas de prevención y protección de salud en el trabajo.

Experiencia

Experiencia en cargos similares, ya sea en el ámbito público como en el privado.

Otros

Poseer carné de manipulador de alimentos vigente.

Fuente: Resolución N° 24 del CDGAP de fecha 12/05/2014