



## DESCRIPCIÓN DEL CARGO

### 1. CARACTERÍSTICAS

<b>Carrera</b>	<b>Cocinero Despensero</b> - Código E.2.07
<b>Escalafón</b>	<b>Oficios</b> – Escalafón E, Subescalafón 2
<b>Denominación/ Grado</b>	<b>Jefe de Sección – Grado 11</b>

### 2. PROPÓSITO

Planificar, organizar, coordinar y supervisar los sectores de alimentación y producción del servicio, de acuerdo a las pautas señaladas por el superior. Así como supervisar al personal a su cargo.

### 3. COMPETENCIAS GENERALES

- Análisis y juicio crítico.
- Orientación al cambio y a la mejora continua.
- Capacidad para trabajar y promover el trabajo en equipo.
- Capacidad para la supervisión directa.
- Capacidad para las relaciones interpersonales.
- Comunicación efectiva.
- Flexibilidad con atención a las normas.
- Orientación al usuario interno/externo.
- Cuidar de sí mismo, de los demás y del entorno.

### 4. FUNCIONES DEL CARGO

- Organizar y controlar la elaboración de las preparaciones culinarias planificadas por el/la Licenciado/a en Nutrición (dieta normal, dietoterápicas y sus variantes, de acuerdo a las técnicas establecidas, tipo y cantidad de ingredientes).
- Supervisar el procedimiento en la elaboración de los menús (limpieza, corte, tipo y cantidad de alimentos a utilizar pautados en planillas de elaboración, preparación propiamente dicha y cocción de los alimentos).
- Asegurar el uso adecuado y económico de los alimentos para lograr el máximo rendimiento de los mismos, el stock, y su conservación según normas establecidas.
- Controlar el número de porciones establecidas por planilla, previo a su distribución y servicio.
- Recepcionar y almacenar correctamente los alimentos frescos y secos recibidos, según criterios pre-establecidos.
- Registrar en el día, en la planilla correspondiente (Cecyba – Control de existencia, consumo y balance de alimentos), los alimentos recibidos.
- Elaborar informes y reportes de su área de competencia.
- Adiestrar en las técnicas de preparación de alimentos y tareas de despensa al personal a su cargo.
- Controlar que los funcionarios cumplan sus tareas de acuerdo a las indicaciones técnicas

- y a las condiciones de higiene y seguridad previstas por el Servicio.
- Controlar permanentemente las buenas condiciones de mantenimiento e higiene del equipo de trabajo y planta física, y mantener en condiciones de seguridad y buen uso las herramientas y equipamiento de cocina.
  - Resolver situaciones de problemas detectados por el personal a su cargo, que éstos no puedan resolver y que requieran acciones correctivas del supervisor.
  - Mantener una comunicación fluida con todos los actores universitarios (autoridades, personal a cargo, otros), formulando pautas, situaciones acontecidas (así como capacitar a su personal en la orientación de las personas que lo soliciten, dentro de su misma área de desempeño).
  - Colaborar en la ejecución de las tareas en aquellos casos donde se encuentren ausentes los funcionarios a su cargo, en caso de corresponder.
  - Promover un buen clima laboral, cuidar la seguridad y salud ocupacional procurando el bienestar de su personal y la resolución de conflictos; así como fomentar el respeto mutuo en la diversidad.
  - Evaluar las necesidades de capacitación y desarrollo del personal a su cargo y estimular su actualización y capacitación.
  - Participar actividades formativas necesarias para el mejor desempeño de su función.
  - Realizar todas aquellas tareas relacionadas a su cargo, indicadas por su superior inmediato.

## 5. RELACIONES DE TRABAJO

<b>Depende de</b>	Licenciado/a en Nutrición del área.
<b>Supervisa a</b>	Niveles operativos de su área de desempeño.
<b>Coordinación y colaboración</b>	Otras áreas afines. Integra equipos de trabajo.

## 6. REQUISITOS

<b>Aptitud moral y psico- física</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprobar aptitud moral, y tener aptitud psico-física para cumplir <b>todas</b> las funciones y requisitos establecidos en esta descripción, certificada por la División Universitaria de la Salud.</li> </ul>
<b>Aptitud física específica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá poseer condiciones físicas necesarias para con las funciones a su cargo y aquellas que corresponda realizar a los niveles operativos en caso de ausencia de los mismos.</li> </ul>
<b>Formación mínima</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisito de formación solicitado en el ingreso de la carrera Cocinero-Despensero.</li> </ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa, manuales y procedimientos aplicables a sus áreas de desempeño y a la gestión del personal.</li> </ul>
<b>Experiencia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En cargos de nivel operativo dentro del área de desempeño del cargo.</li> </ul>
<b>Otros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carné de manipulador de alimentos (categoría decisor) expedido por la Intendencia de Montevideo.</li> </ul>