



UNIVERSIDAD DE SONORA

**SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

PERFIL DE PUESTO

TITULO DE PUESTO: Auxiliar de cocina
CLAVE DE PUESTO: 0064
GRUPO: Manual
RAMA: De servicios
NIVEL: 124
UBICACIÓN:
HORARIO DE TRABAJO:

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO

Auxiliar a la cocinera en la preparación y distribución de los alimentos, así como mantener en orden y limpio todo el equipo de cocina.

ESPECIFICACION DEL PUESTO

EDUCACION FORMAL: Primaria Terminada
HABILIDADES NECESARIAS: Destreza Manual
FORMACION: En nutrición y manejo de aparatos de cocina.
EXPERIENCIA: De 6 a 12 meses
EDAD: 18-40 Años
SEXO: Indistinto
CARACTERISTICAS PERSONALES:



UNIVERSIDAD DE SONORA

SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

FUNCIONES

1. Auxiliar a la cocinera en todo lo relacionado con la preparación de los alimentos.
2. Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes.
3. Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y las raciones indicadas en ellos.
4. Servir y recoger el servicio del comedor.
5. Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, platos de cocina, etc.
6. Controlar la vajilla, cubiertos, etc.
7. Mantener con perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, trapos de cocina, etc.