



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.