



UNIVERSIDAD DE SONORA

SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

TITULO DE PUESTO: Cocinero
CLAVE DE PUESTO: 0263
GRUPO: Manuales
RAMA: De Servicio.
NIVEL: 125
UBICACIÓN:
HORARIO DE TRABAJO:

DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO

Elaborar los alimentos que se requieran de acuerdo a las normas establecidas en el programa de nutrición.

ESPECIFICACION DEL PUESTO

EDUCACION FORMAL: Primaria
HABILIDADES NECESARIAS: Destreza manual.
FORMACION: Cursos de cocina y nutrición.
EXPERIENCIA: De 1 a 2 años.
EDAD: 18-40 años.
SEXO: Indistinto.
CARACTERISTICAS PERSONALES:



UNIVERSIDAD DE SONORA

SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

FUNCIONES

1. Solicitar con la debida anticipación al nutriólogo, los alimentos necesarios para la preparación de los menús.
2. Preparar y presentar los alimentos, siguiendo las indicaciones del nutriólogo.
3. Preparar con la anticipación necesaria los alimentos de cocción prolongada para no retrasar los horarios de alimentos de los niños.
4. Coordinar las actividades de las auxiliares de cocina en la preparación de los alimentos, lavado, desinfectado, seleccionado, etc., repartiendo el trabajo para agilizar su funcionamiento.
5. Hacer la distribución de los alimentos a los niños, de acuerdo con las porciones indicadas en el menú, evitando desperdicios.
6. Coordinar las actividades de las auxiliares en el aseo de los enseres y equipo de oficina, así como de las vajillas, repartiendo el trabajo para lograr un funcionamiento más ágil.
7. Vigilar y controlar que el equipo, instalaciones, enseres y utensilios de cocina estén en óptimas condiciones de higiene, conservación y funcionamiento.
8. Informar al nutriólogo los desperfectos ocurridos en el equipo: rotura de loza y utensilios de cocina en general, con el objeto de proceder a su reparación o reposición.
9. Preparación y servicio de colación.
10. Solicitar al nutriólogo los materiales para el buen desempeño de su labor.