



SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DIRECCION GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DIRECCION GENERAL ADJUNTA DE ADMINISTRACION, OPERACION
Y CONTROL DE SERVICIOS PERSONALES
DIRECCION DE INTEGRACION DE PUESTOS Y SERVICIOS PERSONALES
DEPARTAMENTO DE PERFILES, PUESTOS Y SALARIOS

CATALOGO SECTORIAL DE PUESTOS

GRUPO: PARAMEDICO

CODIGO: M02046

RAMA: PARAMEDICA

ACTUALIZACION: 01/01/06

PUESTO: COCINERO JEFE DE HOSPITAL

FUNCIONES

ORGANIZAR, DIRIGIR, CONTROLAR Y SUPERVISAR EL TRABAJO DEL PERSONAL A SU CARGO.

EJECUTAR EN FORMA CORRECTA Y OPORTUNA DE ACUERDO CON LAS NORMAS QUE LA INSTITUCION ESTABLEZCA, LA PREPARACION, COCCION Y ADEREZO FINAL QUE LOS ALIMENTOS NORMALES Y ESPECIALES CONFORME AL PROGRAMA DEL SERVICIO QUE SE LE ENCARGUE, VIGILANDO EN FORMA PERMANENTE EL APROVECHAMIENTO OPTIMO DE LOS VIVERES, INGREDIENTES Y ARTICULOS, ASI COMO SU MANIPULACION Y CONSERVACION UNA VEZ PREPARADOS Y AL DISTRIBUIRSE.

COLABORAR EN LA PLANEACION DEL CUADRO BASICO DE MINUTAS Y FORMULAR LA REQUISICION DE VIVERES, INGREDIENTES, REPUESTOS DE UTILES, ACCESORIOS Y MATERIALES DE ASEO PARA EL SERVICIO.

RECIBIR Y VERIFICAR LAS DOTACIONES DE LOS MISMOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE LA INSITUCION Y LOS SISTEMAS DE OPERACION EN SERVICIO AUTORIZADO.

VERIFICAR EL USO CORRECTO Y COMPOSTURAS DEL EQUIPO, UTENSILIOS, E INSTALACIONES PARA LA PREPARACION, LA LIMPIEZA Y CONSERVACION DEL AREA DE PREPARACION.

CONTROLAR EL EQUIPO, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS, FORMULA Y TRAMITA EN SU CASO SOLICITUDES DE REPOSICION.

CAPTAR Y REPORTAR POR ESCRITO DETERIOROS, DESCOMPOSTURAS, MAL FUNCIONAMIENTO, PERDIDAS O ALTERACIONES EN EL EQUIPO, EN LAS INSTALACIONES ELECTRICAS, HIDRAULICAS, DE GAS, DE VAPOR, DRENAJE, VENTILACION Y DE LOS ELEMENTOS O INGREDIENTES.

REPORTAR POR ESCRITO LOS EXCEDENTES SOBANTES Y FALTANTES DE LOS ALIMENTOS, ASI COMO EL APROVECHAMIENTO DE LOS SOBANTES Y HACER LAS DEVOLUCIONES PERTINENTES.

ENTREGAR CONTADOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS CORRESPONDIENTES RACIONES DE ACUERDO CON LAS SOLICITUDES AL PERSONAL AUXILIAR PARA LA DISTRIBUCION A PACIENTES Y PERSONAL.

INDICAR Y VERIFICAR LAS TECNICAS DE LIMPIEZA DEL AREA EN GENERAL Y DEL EQUIPO.

APLICABILIDAD					
CEN	EST	JURIS	1er. NIV	2°. NIV	3er. NIV
				X	X



**SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DIRECCION GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DIRECCION GENERAL ADJUNTA DE ADMINISTRACION, OPERACION
Y CONTROL DE SERVICIOS PERSONALES
DIRECCION DE INTEGRACION DE PUESTOS Y SERVICIOS PERSONALES
DEPARTAMENTO DE PERFILES, PUESTOS Y SALARIOS**

CATALOGO SECTORIAL DE PUESTOS

GRUPO: PARAMEDICO
RAMA: PARAMEDICA
PUESTO: COCINERO JEFE DE HOSPITAL

CODIGO: M02046
ACTUALIZACION: 01/01/06

REALIZAR CON EFECTIVIDAD TODAS LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LAS FUNCIONES ESTABLECIDAS Y LAS QUE SE LE DEMANDEN SEGUN PROGRAMAS PRIORITARIOS.

REQUISITOS ACADEMICOS

CERTIFICADO DE INSTRUCCION SECUNDARIA EXPEDIDO POR INSTITUCION CON RECONOCIMIENTO OFICIAL.

EXPERIENCIA

2 AÑOS COMO COCINERO.

AMBITO DE RESPONSABILIDAD

SE ENCUENTRA EN UNIDADES DE 2do. Y 3er. NIVEL. A PARTIR DE 120 CAMAS.

NIVEL INMEDIATO SUPERIOR

DIETISTA.

NIVEL INMEDIATO INFERIOR

COCINERO EN HOSPITAL.

APLICABILIDAD					
CEN	EST	JURIS	1er. NIV	2º. NIV	3er. NIV
				X	X