

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



COCINERO JEFE

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

DATOS GENERALES

Familia: Salud Pública y Actividades Afines

Grado:

Salario:

Grupo Ocupacional: Nutrición, Dietética y Servicio de Alimentos

Nivel Funcional: Apoyo, Auxiliar y Asistencial

Grupo Laboral: Auxiliar

I - DESCRIPCION DEL PUESTO

RESUMEN

Coordinar y supervisar la elaboración de platillos y menú elaborados en las cafeterías de la Institución, a fin de garantizar una dieta balanceada a los miembros de la comunidad universitaria.

II - DESCRIPCION ESPECIFICA

FUNCIONES

- 1 - Planificar y organizar el trabajo en la cocina.
- 2 - Elaborar menús, buffet y ofertas culinarias para ocasiones especiales.
- 3 - Supervisar las actividades del personal a su cargo.
- 4 - Controlar el inventario de pedidos de los alimentos e ingredientes requeridos.
- 5 - Identificar y aplicar nuevas técnicas a las materias primas y preparaciones culinarias, tanto en elaboración como en conservación.
- 6 - Evaluar y controlar los riesgos de contaminación de los alimentos, según las condiciones de envasado y manipulación de alimentos.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



COCINERO JEFE

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

- 7 - Preparar el menú para los banquetes y supervisar la decoración de platos y arreglos de bandejas con alimentos.
- 8 - Preparar y condimentar platos sencillos y especiales, de acuerdo al menú del día o lo ofrecido en las minutas.
- 9 - Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- 10 - Realizar además de las tareas previstas en el puesto, todas aquellas que sean encomendadas dentro del alcance del mismo.

III - PERFIL

EDUCACION FORMAL

Diploma del Nivel Medio de Educación (Secundaria Completa)

EXPERIENCIA

Dos años de experiencia como cocinero.

EDUCACION NO FORMAL

Curso de cocina.

CONOCIMIENTOS

Prácticas de higiene establecidas para la manipulación de alimentos

Riesgos que involucra el trabajo y las medidas de precaución que deben tomarse

Métodos y prácticas utilizadas en la preparación de los alimentos

Medidas de seguridad que deben seguirse en la preparación de alimentos

DESTREZAS

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



COCINERO JEFE

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

Manipulación de alimentos, materiales y equipo de cocina

Calcular raciones o cantidades para preparar alimentos

LICENCIAS Y CERTIFICADOS

Carnet de buena salud, expedido por el Ministerio de Salud.

Carnet de Manipulador de Alimentos, expedido por el Ministerio de Salud.

IV - CONDICIONES DEL PUESTO

SUPERVISIÓN RECIBIDA

Recibe directrices generales y tiene libertad para el desarrollo de su trabajo dentro de las normas y procedimientos establecidos.

SUPERVISIÓN EJERCIDA

Supervisa las labores realizadas por el personal de la unidad a su cargo.

ESFUERZO FISICO

El cargo exige al ocupante un excesivo despliegue de energía muscular.

ESFUERZO MENTAL

Trabajo que requiere esfuerzo mental medio y cierto grado de planeamiento y organización constante.

ACCIDENTES

El cargo está sometido a accidente, con una magnitud de riesgo grave, con posibilidad de ocurrencia media.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



COCINERO JEFE

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

CONDICIONES AMBIENTALES

Se ubica en un sitio cerrado en un ambiente húmedo/calor, generalmente algo desagradable y mantiene contacto con agentes contaminantes tales como: humo, ruido y vapor.

V - EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

DETALLE DE LOS EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

Delantal

Cucharones

Sartenes

Zapatos cerrados

Utensilios y equipos de cocina

Licuadoras

Hornos

Batidoras

Bandejas

Colador, entre otros