



DESCRIPCIÓN DE PUESTO

NOMBRE DEL PUESTO: CHEF SUPERVISOR			
Fecha de elaboración: Febrero, 2023	Código del puesto: N/A	Número de plazas: 5	Departamento: Staff de Feed The Hungry
DATOS GENERALES			
Sexo: Indistinto	Edad: 22 – 35 años	Estado Civil: Indistinto	
Escolaridad: Licenciatura en Gastronomía, T.S.U. en preparación de alimentos, cocinero, o afin.		Licencia de conducir: Necesaria	
Reporta a: Directora del Programa (Profesora Olivia Muñiz)		Supervisa: Subdirector del Programa (Valentín Patlán Gonzalez)	
PRINCIPALES HABILIDADES Y ACTITUDES			
<ul style="list-style-type: none">• Comunicación asertiva y efectiva• Liderazgo• Trabajo en equipo• Creatividad• Relaciones interpersonales• Flexibilidad• Adaptabilidad• Empatía• Capacidad de persuasión• Escucha activa• Toma de decisiones• Manejo y solución de conflictos• Gestión del estrés• Negociación• Pensamiento estratégico• Manejo y análisis de datos			
PRINCIPALES RESPONSABILIDADES			
<ol style="list-style-type: none">I. Coordinar la recepción y distribución de los productos de extensión alimentación y nutrición temprana en los comedores comunitarios que forman parte de Feed The Hungry.II. Brindar clases de cocina a las mamás voluntarias en las comunidades con la finalidad de se elaboren las recetas del menú correctamente en la cocina de Feed The Hungry.III. Realizar clases de cocina para las madres de familia con la finalidad de complementar la alimentación en casa de los beneficiarios.IV. Impartir clases de cocina en las instituciones de beneficencia que así lo requieran.			

V. VI. VII. VIII. IX. X. XI. XII.	<p>V. Elaboración de recetas (de temporada) para que los menús cumplan con las necesidades básicas necesarias de nutrición, así como supervisar y coordinar la correcta implementación de estas recetas.</p> <p>VI. Revisión en coordinación con los/las nutriólogos/as de la calidad, cantidad y valor nutricional de los productos (frutas, verduras, lácteos, carnes frías y demás productos perecederos) que se distribuirán y/o utilizarán para los beneficiarios de los programas.</p> <p>VII. Elaboración de alimentos para los eventos de la organización de la forma en la que se requiera.</p> <p>VIII. Realizar capacitaciones periódicas a las cocineras para la actualización de los menús de acuerdo a su requerimiento.</p> <p>IX. Llenado de las bitácoras de los vehículos de acuerdo con el uso que dado.</p> <p>X. De acuerdo con las escuelas asignadas para su supervisión, mantener comunicación directa con las cocineras pagadas para brindar información sobre la firma de nóminas cada catorcena, permisos, eventualidades, y para cubrir las necesidades que se requieran, así como el monitoreo del correcto funcionamiento de la cocina, su limpieza, seguimiento de menús, etc., proveerles de manera oportuna de la materia prima necesaria para su correcto funcionamiento.</p> <p>XI. Brindar apoyo en las actividades que se requieren en la bodega de acuerdo con las instrucciones de la Dirección de Operaciones.</p> <p>XII. Se seguirán indicaciones brindadas directamente de la Dirección de Operaciones en casos de emergencia.</p>
Requerimiento adicional específico:	