

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

NOMBRE DEL PUESTO: COCINERA

Fecha de elaboración:

Código del Número de Departamento:

Febrero, 2023 puesto: plazas: FEED THE HUNGRY, A.C.

DATOS GENERALES

Sexo: Edad: Estado Civil:

Femenino 18 – 50 años Indistinto

Escolaridad: Primaria **Licencia de conducir:** No aplica

Reporta a: Supervisa:

Valentín Patlán Gonzalez Supervisor rotativo

PRINCIPALES HABILIDADES Y ACTITUDES

- Comunicación asertiva y efectiva
- Trabajo en equipo
- Relaciones interpersonales
- Flexibilidad
- Adaptabilidad
- Empatía

- Toma de decisiones
- Manejo y solución de conflictos
- Negociación
- Pensamiento estratégico

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES

- Revistar y registrar que los alimentos (despensa) lleguen en buenas condiciones y en las cantidades necesarias de acuerdo con la requisición semanal.
- Encargada de la preparación de los alimentos para los niños de la escuela donde se encuentre ubicada durante el año escolar.
- Servir y brindar el servicio a los beneficiarios de manera adecuada, cuidando las porciones y dando la atención que se requiere dentro de un ambiente de cordialidad y respeto.
- Deberá brindar la
- Asistencia a clases de cocina y capacitación de los menús nuevos en las instalaciones de Feed The Hungry, o bien en donde se les indique la Dirección de Operaciones.
- Mantener limpia la cocina, el área y herramientas de trabajo, incluyendo el adecuado lavado de los utensilios de cocina, equipo de cocina, infraestructura de cocina, etc.

•	Cuidado de sus herramientas, utensilios e insumos de trabajo.
•	Deberá mantener una comunicación constante en tiempo y forma con las autoridades escolares (directores) para agilizar el funcionamiento de las actividades de cocina.
•	Realizará un registro diario de la cantidad de alimentos servidos en la escuela.
•	Asistencia a instalaciones de Feed The Hungry, A.C. cuando así se le requiera.

Requerimiento adicional especifico: