

DENOMINACION DEL PUESTO: COCINERA/O				COMPLEJIDAD: III					
AGRUPAMIENTO: AS									
REGIMEN LABORAL: 40 Horas semanales									
MODALIDAD CONTRACTUAL: Trabajador Eventual									
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO									
Trabajo que consiste en la preparación previa o cocción de los alimentos mediante técnicas correctas con el objeto que resulten apropiadas para el consumo.									
PRINCIPALES FUNCIONES Y ACTIVIDADES ASOCIADAS									
<ul style="list-style-type: none"> ● Recibir, controlar, verificar y almacenar materia prima según conformidad. ● Condicionar, preparar las materias primas para el servicio. ● Participar en la elaboración de los menús y confección y control del pedido de mercadería. ● Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias. ● Mantener y verificar la limpieza y desinfección del equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso culinario y del área de trabajo. 									
REQUISITOS DEL PUESTO									
Formación académica y conocimientos técnicos									
<ul style="list-style-type: none"> ● Poseer Título Secundario, otorgado por establecimientos Provinciales, Nacionales o Privados con habilitación y reconocidos por el Ministerio de Educación y Justicia de la Nación. (Excluyente) ● Poseer capacitación específica en el área (cocina), comprobable mediante certificación. (Excluyente) ● Certificación en manipulación de alimentos (Preferente) ● Conocimientos básicos del CCT Ley 3408. (Preferente) 									
Otros requisitos									
<ul style="list-style-type: none"> ● Cumplir los requisitos establecidos en el Título II -capítulo I – artículo 19° – Ingreso – incisos b); c) y d) del Convenio Colectivo de Trabajo Vigente. (Excluyente) ● Domicilio acreditable por DNI en Las Ovejas, o en Región Sanitaria Norte (Excluyente) ● Contar con hasta treinta y cinco años (35) de edad las mujeres y hasta con cuarenta (40) años de edad los hombres. Si posee más edad de la establecida, deberá acreditar fehacientemente años de servicio anteriores, computables y reconocidos a los efectos jubilatorios con reconocimiento de servicios de la caja en la que haya realizado los aportes, siempre que, restándolos de la edad cronológica, la diferencia sean los años requeridos para el ingreso o menos. (Ley 3408) (Excluyente) ● Poseer Certificado de Libre deuda expedido por el Registro Provincial de Deudores/as Alimentarios/as Morosos/as. (Excluyente) http://w2.neuquen.gov.ar/deudores-alimentarios-morosos 									
Experiencia Laboral									
Descripción				Tiempo		Exigencia		Observaciones	
Competencias				Comportamiento Esperado					
Comunicación Efectiva: Capacidad para escuchar activamente, hacer preguntas y entender a otras personas, para transmitir en forma clara y oportuna la información requerida y alcanzar los objetivos de la organización. Capacidad para sostener canales de comunicación abiertos y redes de contactos formales e informales que abarquen los diferentes niveles de la organización. Habilidad de saber cuándo y a quién preguntar.				Es interlocutora/or confiable, con habilidad para escuchar, comunicar y aceptar sugerencias para optimizar la comunicación. Se comunica de manera clara y precisa, buscando la manera de exponer situaciones o puntos de vista. Se esfuerza por lograr que sus interlocutores comprendan lo expuesto, adaptando su discurso a las características de ellas/os.					

<p>Trabajo en Equipo: Capacidad para formar parte de un grupo, colaborar y trabajar con otras áreas de la organización con el propósito de alcanzar en conjunto los objetivos organizacionales, permitiendo el intercambio de experiencias, respetando los roles y funciones de las/los integrantes. Capacidad para comprender a las/los demás, respetar el consenso y mantener abiertos los canales de comunicación no siendo necesario ser parte de una estructura formal para ser miembro de un equipo.</p>	<p>Promueve el trabajo en equipo con las personas de su área/sector de trabajo y se compromete en la búsqueda de logros compartidos. Privilegia el interés del grupo y valora las contribuciones de las/los demás, aunque tengan diferentes puntos de vista. Mantiene una actitud abierta para aprender de otras personas, incluido sus pares y colabora con el crecimiento de su equipo.</p>
<p>Iniciativa - Proactividad: Es la predisposición a emprender acciones y crear oportunidades, ideando nuevas soluciones en diferentes escenarios, sin necesidad de un requerimiento externo. Rápida ejecutividad ante las pequeñas dificultades o problemas que surgen en el día a día de la actividad. Suponen actuar con pro actividad cuando ocurran desviaciones o dificultades sin esperar a consultar a toda la línea jerárquica y así evitar el agravamiento de problemas menores.</p>	<p>Actúa con rapidez y autonomía frente a un problema al que hay que encontrar una pronta solución. Es proactiva/o.</p>
<p>Responsabilidad: Es el valor de llevar a cabo el trabajo de manera íntegra y comprometida.</p>	<p>Desempeña las tareas con dedicación, cuidando cumplir tanto con los plazos como con la calidad requerida y aspirando a alcanzar el mejor resultado posible. Cumple con lo encomendado en tiempo y calidad requerida, preocupándose de lograrlo sin necesidad de recordatorios o consignas especiales.</p>
<p>Escucha activa: Capacidad para escuchar a las/los demás con atención y respeto, aportando el tiempo para hacerlo y mediante una actitud de total apertura. Capacidad para comprender la coherencia entre lo que la persona está verbalizando y su lenguaje corporal. Es focalizar la atención en la persona, de modo de empatizar con su situación, haciéndola sentir contenida emocionalmente.</p>	<p>Distingue diferentes estados de ánimo de otras personas, poniéndose en el lugar de ellas/os. Se identifica con la situación y actúa en conformidad con sus necesidades. Escucha con atención, para brindar apoyo emocional y contener en momentos difíciles. Pone a disposición los recursos con que cuenta para alivianar la carga emocional de las/los demás. Deja hablar a su interlocutora/or e interrumpe solo cuando es pertinente.</p>
<p>Bonificaciones</p>	
<p>Las especificadas en el CCT Ley 3408</p>	