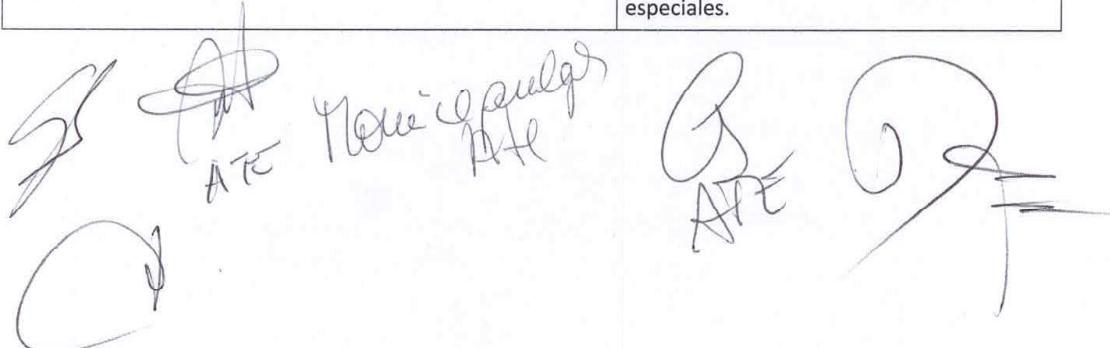


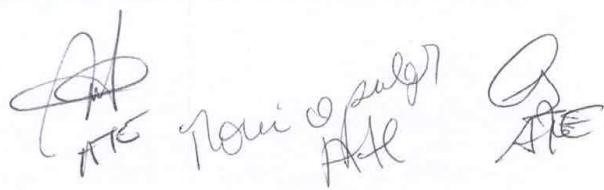
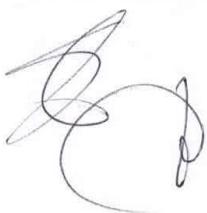
DENOMINACION DEL PUESTO: Cocinero/a	COMPLEJIDAD: VIII
AGRUPAMIENTO: AS	
HOSPITAL PROVINCIAL DR. EDUARDO CARTRO RENDON	
REGIMEN LABORAL: 40 Horas semanales	
MODALIDAD CONTRACTUAL: Personal de Planta Permanente	
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO	
Trabajo que consiste en la preparación previa o cocción de los alimentos mediante técnicas correctas con el objeto que resulten apropiadas para el consumo.	
PRINCIPALES FUNCIONES Y ACTIVIDADES ASOCIADAS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la función de camarera/o. 2. Conocer y aplicar las normativas alimentarias vigentes, según Código Alimentario Argentino. CAA. Capítulo II. 3. Conocer y aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para las instituciones de Salud de la Provincia del Neuquén. 4. Utilizar la ropa en condiciones óptimas de higiene e insumos que provee la cocina hospitalaria de manera responsable, garantizando su buen uso (cofia y barbijo). 5. Mantener comunicación efectiva diariamente con la/el Lic. en Nutrición a cargo del servicio de cada turno. 6. Asegurar que los alimentos lleguen en condiciones óptimas a su destinatario final. Calidad, cantidad, presentación, asegurando la inocuidad del mismo. 7. Mantener un trato respetuoso hacia pacientes, comensales y compañeros, de forma tal de generar un ambiente confortable. 8. Administrar de manera eficiente y eficaz los insumos y utensilios entregados por el Servicio. 9. Proponer cambios y mejoras en la organización de Servicio. 10. Colaborar y/o asistir a cocineras/os y/o camareras/os, respetando la función (camarera/o o cocinera/o) asignada para el turno. Se asignará una sola función por turno (camarera/o o cocinera/o). 11. Usar adecuadamente el equipamiento y mobiliario del Servicio. 12. Informar los insumos requeridos, a quien corresponda 13. Distribuir en tiempo, forma y de manera responsable, las raciones a los diferentes sectores del Hospital. 14. Promover y mantener medidas higiénicas sanitarias tanto personales como en el ámbito laboral. 15. Realizar el procesado o mise en place de los diferentes alimentos en su turno y/ a contra turno según lo requiera el servicio. 16. Aplicar técnicas culinarias generales y dietoterápica inherentes a la función que se le asigne dentro del servicio. 17. Comprobar las características organolépticas (color, olor, sabor, textura) de la materia prima, antes, durante y posterior a elaboración. 18. Degustar las preparaciones, respetando las medidas higiénicas. 19. Aplicar estandarización de preparaciones y/o recetas, para lograr el correcto racionamiento de las preparaciones. 20. Elaborar, fraccionar, distribuir, conservar las diferentes preparaciones según su puesto. 21. Colaborar y asistir a sus pares. 	
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 título y/o curso de capacitación en gastronomía o similar. (Excluyente) • Conocimientos básicos del CCT Ley 3408. (Preferente) • Carnet de Manipulador de Alimentos (Res. N.º 25/2019) (Preferente) 	
Otros requisitos	
Además, para la selección externa, se solicitará:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	

Experiencia Laboral			
Descripción	Tiempo	Exigencia	Observaciones
Antecedentes laborales	1 año	Opcional	Preferente
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.		
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.	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.		
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.	Actúa con rapidez y autonomía frente a un problema al que hay que encontrar una pronta solución. Es proactiva/o.		
Responsabilidad: Es el valor de llevar a cabo el trabajo de manera íntegra y comprometida.	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 encargado en tiempo y calidad requerida, preocupándose de lograrlo sin necesidad de recordatorios o consignas especiales.		



The image shows several handwritten signatures and initials in black ink, likely belonging to officials or staff members, placed over the bottom right portion of the table. The signatures are somewhat stylized and overlapping, making individual names difficult to decipher precisely. They appear to be in Spanish and include initials such as 'ATE' and 'MFP'.

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.	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.
Bonificaciones	
Las especificadas en el CCT Ley 3408	



Este documento es válido
para el año 2023





Provincia del Neuquén
2024

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: EX-2024-02931077- -NEU-DESP#MS PERFIL COCINERO HPN

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.