

PERFIL DEL PUESTO
DENOMINACIÓN DEL PUESTO: COCINERA/O
AGRUPAMIENTO: AS
REGIMEN LABORAL: 40 horas semanales
MODALIDAD CONTRACTUAL: 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"> • Realizar la función de camarera/o. • Conocer y aplicar las normativas alimentarias vigentes, según el Código Alimentario Argentino. CAA. Capítulo II. • Conocer y aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para las instituciones de Salud de la Provincia del Neuquén. • 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). • Administrar de manera eficiente y eficaz los insumos y utensilios entregados por el Servicio. • Proponer cambios y mejoras en la organización de Servicio. • 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). • Usar adecuadamente el equipamiento y mobiliario del Servicio. • Informar los insumos requeridos, a quien corresponda • Distribuir en tiempo, forma y de manera responsable, las raciones a los diferentes sectores del Hospital. • Promover y mantener medidas higiénicas sanitarias tanto personales como en el ámbito laboral. • Realizar el procesado o mise en place de los diferentes alimentos en su turno y/ a contra turno según lo requiera el servicio. • Aplicar técnicas culinarias generales y dietoterápica inherentes a la función que se le asigne dentro del servicio. • Comprobar las características organolépticas (color, olor, sabor, textura) de la materia prima, antes, durante y posterior a elaboración. • Degustar las preparaciones, respetando las medidas higiénicas. • Aplicar estandarización de preparaciones y/o recetas, para lograr el correcto racionamiento de las preparaciones. • Elaborar, fraccionar, distribuir, conservar las diferentes preparaciones según su puesto.
REQUISITOS DEL PUESTO
Formación académica y requerimientos técnicos
<ul style="list-style-type: none"> • Poseer Título Secundario, otorgado por Establecimiento Educativo Público o Privado, Nacional o Provincial, con habilitación y reconocidos por el Ministerio de Educación Provincial o Nacional. (Excluyente) • Poseer título y/o curso de capacitación en gastronomía o similar. (Excluyente) • Carnet de Manipulador de Alimentos (Res. N.º 25/2019) (Preferentemente) • Conocimientos básicos del CCT Ley 3476. (Preferente)
Otros requisitos
<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 3476). (Excluyente)			
Experiencia laboral			
Descripción	Tiempo	(Preferente/Excluyente)	Observaciones
Competencia		Comportamiento esperado	
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 encomendado en tiempo y calidad requerida, preocupándose de lograrlo sin necesidad de recordatorios o consignas especiales.	
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 cada integrante. Capacidad para comprender a las demás personas, 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 demás personas, 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.	
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.	
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.	
Bonificaciones			
Las especificadas en el CCT Ley 3476			