

PERFIL DEL PUESTO	
DENOMINACIÓN DEL PUESTO: COCINERA/O	COMPLEJIDAD: VI
AGRUPAMIENTO: AS	
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO	
Trabajo de ejecución operativa que consiste en la preparación previa y/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. 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). 2. Mantener comunicación efectiva diariamente con la/el Lic. en Nutrición a cargo del servicio y con el jefe de cocina. 3. Asegurar que los alimentos lleguen en condiciones óptimas a su destinatario final. Calidad, cantidad, presentación, asegurando la inocuidad del mismo. 4. Mantener un trato respetuoso hacia pacientes, comensales y compañeros, de forma tal de generar un ambiente confortable. 5. Administrar de manera eficiente y eficaz los insumos y utensilios entregados por el Servicio. 6. Colaborar y/o asistir a cocineras/os y/o camareras/os y/o ayudantes de cocina, respetando la función (camarera/o o cocinera/o o ayudante de cocina) asignada para el turno. Se asignará una sola función por turno (camarera/o, cocinera/o y/o ayudante de cocina). 7. Usar adecuadamente el equipamiento y mobiliario del Servicio. 8. Distribuir en tiempo, forma y de manera responsable, las raciones a los diferentes sectores del Hospital. 9. Promover y mantener medidas higiénicas sanitarias tanto personales como en el ámbito laboral. 10. Aplicar técnicas culinarias generales y dietoterápica inherentes a la función que se le asigne dentro del servicio. 11. Comprobar las características organolépticas (color, olor, sabor, textura) de la materia prima, antes, durante y posterior a elaboración. 12. Degustar las preparaciones, respetando las medidas higiénicas. 13. Recibir, controlar, verificar y almacenar materia prima según conformidad. 14. Condicionar, preparar las materias primas para el servicio. 15. Participar en la elaboración de los menús y confección y control del pedido de mercadería. 16. Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias. 17. 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 requerimientos 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) • Conocimientos básicos del Convenio Colectivo de Trabajo vigente. (Preferente) • Poseer capacitación específica en el área de cocina, comprobable mediante certificación debidamente autenticada. (Excluyente) • Certificación en manipulación de alimentos (Preferente) • Poseer capacitación en Ley Micaela (Preferente) en caso de no poseerla tendrá un plazo de un año para realizarla. (Excluyente) 	
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 	



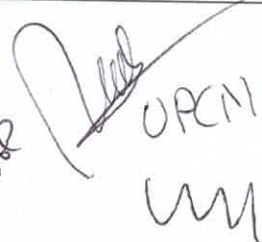
ATE



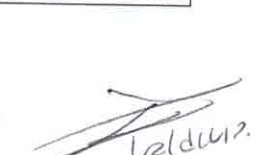
ATE



OCEN

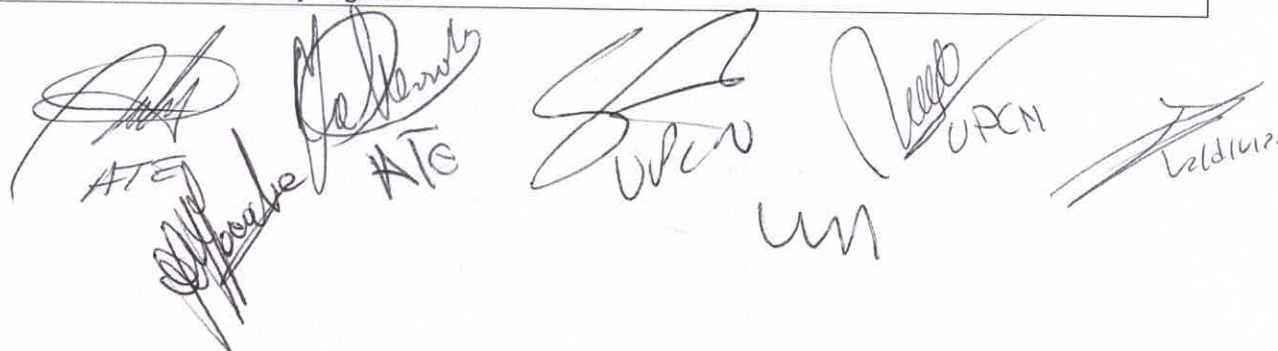


OCEN
UM



Valderr.

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 (CCT). (Excluyente)			
Experiencia laboral			
Descripción	Tiempo	(Preferente/Excluyente)	Observaciones
Antecedentes Laborales	2 Año	Preferente	
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			
Convenio Colectivo de Trabajo vigente			


 ATE
 ATE
 UN
 UREN
 Laldur.



Provincia del Neuquén
2026 - 20° aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: PERFIL COCINERA COMPLEJIDAD VI

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.