

 Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	Descripción de cargo y temario COCINERO	Versión: 05 Fecha: Jul/23 Pág.: 1 a 4
---	--	--

I. UBICACIÓN DEL PUESTO

Inciso: 03
Unidad/ es Ejecutoras/as: 033
Dependencia: D.N.S.FF.AA.

II. OBJETO DEL PUESTO

Finalidad: Realizar el proceso de elaboración de comidas que se le encomienden de acuerdo a las técnicas y procedimientos establecidos, con los ingredientes señalados en cantidad y calidad, contribuyendo así al logro de los objetivos del Servicio.

III. IDENTIFICACION DEL PUESTO

Nombre: Cocinero
Escalafón: K
Sub-Escalafón: Esp "B"

IV. TAREAS CLAVES

Participar de las diferentes etapas del proceso de elaboración de las preparaciones indicadas por su superior inmediato, según se detalla en los procedimientos de elaboración, acorde a lo establecido en el recetario institucional estandarizado y respetando las normas de seguridad e higiene de forma tal de brindar a los usuarios una alimentación saludable e inocua.

Participar en el servicio de las preparaciones, cuidando la presentación, higiene y adecuación de las mismas.

Comunicar a la Licenciada en Nutrición encargada del Sector Producción de equipos que presentan desperfectos y roturas, así como también la necesidad de equipamiento o utensilios.

Comunicar a la Licenciada en Nutrición del Sector Producción cualquier inconveniente en la elaboración de preparaciones.

Cooperar en la instrumentación de soluciones alternativas frente a imprevistos

para asegurar el cumplimiento de los fines del Servicio.

Deberá en todo momento:

- Cumplir en forma estricta las normas de higiene, uso de uniforme y manipulación segura de alimentos y preparaciones.
- Manejar con responsabilidad e higiene los materiales y equipos del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Cumplir con las indicaciones y correcciones sobre técnicas culinarias, higiene, manipulación de alimentos y equipos determinados por la Licenciada en Nutrición.

V. NIVEL DE EXIGENCIA

	ALTO	MEDIO	BAJO
COMPLEJIDAD DE TAREA		X	
AUTONOMIA REQUERIDA		X	
RESPONSABILIDAD DE LAS ACCIONES		X	
PERICIA		X	

VI. RELACION JERÁRQUICA

SUPERVISA		NO SUPERVISA	X
-----------	--	--------------	---

VII. CONDICIONES DE TRABAJO

A. CARGA HORARIA: 30 horas semanales

B. LUGAR HABITUAL DE DESEMPEÑO: D.N.S.FF.AA.

C. TIEMPO DE CONTRATACIÓN: Documento de Servicio Militar (contrato de servicio) vigencia inicial de un año, renovable con periodos de un año y máximo de dos años.

D. OTRAS CONDICIONES ESPECÍFICAS: No aplica

VIII. REQUISITOS SOLICITADOS

1. EXCLUYENTES

A. FORMACION: Ser egresado de alguno de los siguientes cursos del Consejo de Educación Técnico Profesional (UTU): Operario calificado en gastronomía (2 años); Formación equivalente de instituciones reconocidas y habilitadas por el M.E.C. u otros institutos privados.

B. EXPERIENCIA: En cargos similares, ya sea en el ámbito público como en el privado.

C. OTROS: Carné de manipulador de alimentos vigente.

2. A VALORAR

A. FORMACION: Cursos relacionados a los cargos a desempeñar.

B. EXPERIENCIA:

C. OTROS:

Toda documentación deberá ser presentada debidamente documentada y será valorada acorde al Artículo 21 Decreto 127/006

3. COMPETENCIAS CONDUCTURALES Y/O FUNCIONALES

- Comunicación.
- Trabajo en equipo.
- Tolerancia a la presión.
- Orden y método.
- Disciplina.
- Aptitud física para trabajar durante lapsos de tiempo bajo condiciones de ambiente adversas (toda la jornada laboral parado, exposición a altas temperaturas, exposición al ruido).

TEMARIO DE COCINERO

TEMARIO PARA LLAMADO A CONCURSO

TEÓRICO:

- Ingredientes necesarios para la elaboración de preparaciones.
- Procedimientos de elaboración.
- Normas de higiene personal, para manipulación de alimentos y de la planta física y equipo.

PRÁCTICO:

- Elaboración de preparaciones varias (se suministrará recetario).

ESPECIALIDAD	REQUISITOS PARTICULARES	Nº DE PRUEBAS	NATURALEZA Y SU TIPO	DURACION DE LAS PRUEBAS EN MINUTOS
Cocinero/a	Ser egresado de alguno de los siguientes cursos del Consejo de Educación Técnico Profesional (UTU): Operario calificado en gastronomía (2 años) o Formación equivalente de instituciones reconocidas y habilitadas por el M.E.C. u otros institutos privados.	2	Escrito (mediante múltiple opción, preguntas a desarrollar, llenar blancos y cierto - falso) y práctico.	1) 60 Escrita 2) 60 Práctica

DOCUMENTACIÓN QUE DEBE PRESENTARSE PARA LA INSCRIPCIÓN A CONCURSO:

- 1.- Formulario de Inscripción.
- 2.- Original y Fotocopia de C.I.
- 3.- Original y Fotocopia de C.C.
- 4.- Original y Fotocopia de Título habilitante.
- 5.- Curriculum.