



PODER JUDICIAL
Departamento de Gestión Humana
Análisis de Puestos

I. IDENTIFICACION DEL PUESTO

TITULO DEL PUESTO: COCINERO

II. CONTENIDO

NATURALEZA DEL TRABAJO: Ejecutar labores manuales variadas difíciles propias de la preparación de alimentos en un albergue.

III. TAREAS TIPICAS

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS

- ✓ Preparar en forma periódica en un albergue, los menús y alimentos de consumo para los usuarios del servicio de comedor.
- ✓ Efectuar los pedidos de alimentos, ingredientes, combustibles y materiales necesarios para la preparación de las comidas.
- ✓ Medir cantidades, porciones y costos de alimentos para la preparación de recetas estandarizadas.
- ✓ Recoger y lavar la vajilla después de cada tiempo de comida.
- ✓ Participar en el control de los objetos, utensilios y equipo en general con que cuenta la cocina, así como mantenerlos en buen estado y limpieza.
- ✓ Reportar cualquier anomalía en relación con el mantenimiento e inventario de objetos, utensilios y equipo de la cocina del albergue.
- ✓ Velar por la limpieza y el orden de las instalaciones donde presta sus servicios.
- ✓ Velar por la adecuada preparación de los menús, así como por la calidad del los servicios que se brinda.
- ✓ Ejecutar otras tareas propias del cargo.



IV. RESPONSABILIDADES Y OTRAS CONDICIONES

Trabaja siguiendo normas establecidas e instrucciones generales en cuanto a la preparación de alimentos y lo que ello implica. Su labor es supervisada por parte de su jefe inmediato. Se evalúa por medio de la apreciación de la calidad del trabajo realizado y los resultados obtenidos. Le puede corresponder laborar turnos rotativos o bien trabajar sin límite de jornada. La actividad demanda esfuerzo físico debido a que debe permanecer de pie en la preparación de los alimentos. Debe observar en forma estricta, las normas de seguridad e higiene vigentes.

IV. CARACTERÍSTICAS PERSONALES

- ✓ Habilidad para atender en forma cortés y satisfactoria con los usuarios.
- ✓ Discreto
- ✓ Buena presentación personal

V. REQUISITOS Y OTROS REQUERIMIENTOS

Formación Académica	Bachiller en Educación Media.
Experiencia	Requiere un mínimo de dos años de experiencia en labores relacionadas con el puesto.
Capacitación deseable	<ul style="list-style-type: none">○ Manipulación de alimentos○ Técnicas básicas en cocina○ Formulación de receta estándar○ Fundamentos de la cocina fría○ Fundamentos de la cocina caliente

* Aprobada en sesión del Consejo Superior N° 85-09 celebrada el 10 de setiembre del 2009, artículo XXXIX.