



PODER JUDICIAL
DEPARTAMENTO DE GESTIÓN HUMANA
Sección Análisis de Puestos

COCINERO

I. NATURALEZA DEL TRABAJO

Ejecutar labores relacionadas con la preparación de alimentos.

II. TAREAS TÍPICAS

- ✓ Preparar en forma periódica 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 de los servicios que se brinda.
- ✓ Realizar otras labores propias del cargo.



III. FACTORES ORGANIZACIONALES Y AMBIENTALES

Responsabilidad	
Por funciones	Es responsable de brindar un servicio eficiente; la responsabilidad es limitada; acata instrucciones precisas para ejecutar las tareas rutinarias mediante métodos y procedimientos claramente establecidos; además es responsable de aplicar los procedimientos de seguridad e higiene ocupacional correspondientes.
Por relaciones de trabajo	El trabajo impone muy pocas relaciones de trabajo, excepto con compañeros y superiores inmediatos.
Por equipo, materiales y valores	Debe velar por el adecuado uso y mantenimiento de los materiales y equipo asignado y reportar cualquier falla o anomalía que se presente al superior inmediato.
Condiciones de trabajo	
Le puede corresponder trabajar turnos rotativos o bien trabajar sin límite de jornada. La actividad demanda mantener una misma postura por períodos prolongados.	
Consecuencia del error	
Los errores que eventualmente se cometan pueden causar pérdidas materiales, o daños a terceros.	
Supervisión	
Recibida	Trabaja siguiendo instrucciones generales, procedimientos, normas y disposiciones administrativas que se dicten al efecto. La labor es evaluada mediante la apreciación de la eficiencia y calidad del servicio prestado.
Ejercida	No ejerce supervisión.



IV. COMPETENCIAS GENERALES Y NECESARIAS PARA EL OCUPANTE DEL PUESTO

Responsabilidad	Cumplir con los deberes, obligaciones y compromisos asumiendo las consecuencias de sus actos.
Iniciativa	Capacidad personal orientada a la acción innovadora y creativa para hacer mejor sus funciones.
Compromiso	Actuar con responsabilidad para el cumplimiento de los fines institucionales.
Orientación al Servicio	Actitud de servir o ayudar a los usuarios internos y externos de la institución actuando con rectitud, transparencia y total apertura hacia la satisfacción de sus necesidades.
Orientación a la calidad	Capacidad para el cumplimiento de estándares de calidad que refleje el esfuerzo por hacer sus tareas con eficiencia y eficacia.

V. REQUISITOS

Obligatorios	
Formación académica	Bachiller en Educación Media.
Experiencia	Requiere un mínimo de dos años de experiencia en labores relacionadas con el puesto.
Deseables	
Capacitación	<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
--	-------------------------------------

VI. DESCRIPCIÓN DE CLASE DE PUESTO ESPECÍFICA PARA:

OFICINAS O DESPACHOS	CLASE DE PUESTO		GRUPO OCUPACIONAL
	Ancha	Angosta	
Ministerio Público	Auxiliar de Servicios Generales 3	Cocinero	Operativo

Aprobada por el Consejo Superior, en la sesión N° 108-2010, celebrada el 09 de diciembre del 2010, artículo LXIX.