

Descripción de cargo “Auxiliar de cocina”

Nombre del cargo: Auxiliar de cocina.

Jefatura Directa: Director Ejecutivo

Cantidad de personas que supervisa: Residentes.

Ubicación Física: A definir.

Objetivo del cargo: Preparar y distribuir alimentos.

Principales funciones y tareas:

- Preparación de alimentos según minuta del día, mantener orden y limpieza de cocina y comedor, cumplir con normas sanitarias, mantener inventario de despensa.

Requisitos formales

Formación Profesional: Curso de capacitación de manipuladora.

Experiencia Requerida: 1 año.

Conocimientos específicos: Nada en particular.

Requisitos especiales

Sexo: Indiferente.

Condiciones físicas/Psiquiátricas: Salud compatible con el cargo.

Certificado de antecedentes: Antecedentes penales, recomendaciones comprobables.

Entorno y relaciones

Competencias por evaluar:

- Relación con personas mayores
- Relación con trabajadores
- Puntualidad y presentación
- Aseo e higiene
- Respetar minuta e indicaciones médicas

Salario y jornada: A definir.

Fuentes de Reclutamiento:

- Redes sociales
- Medios de comunicación (diario y radio)
- Negocios del barrio
- Boca a boca
- Centro de formación

Red ELEAM ha elaborado este documento y lo pone a tu disposición para que te pueda ayudar en tu gestión.

Cada uno de ellos debe adecuarse específicamente a la necesidad de tu ELEAM.

Los documentos están en formato PDF.

Si necesitas los documentos en formato editable, escríbenos a contacto@redeleam.cl