

CONCURSO EXTERNO

DA Nº 42/2018

Ayudante de Cocina II – Unidad de Alimentación

Plazo de postulación:

28 de agosto al 3 de septiembre de 2018

Vacantes:

1 (una)

I. Misión del cargo: Realizar los procedimientos de las líneas de proceso de producción del servicio de casino, para asegurar la entrega de un servicio acorde a los estándares exigidos por la Unidad de Alimentación; con el propósito de contribuir a las condiciones que exige el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que forman parte del sistema de calidad establecidos por la Dirección de Operaciones, y la legislación vigente.

II. Funciones principales:

- Realizar pelado y corte de verduras y carnes.
- Ejecutar tareas de ayudante de almuerzo de dieta o corriente y de postres. Ejecutando lavado de los utensilios de cocina, platos y ollas.
- Preparar el sector de Autoservicio. Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y las raciones indicadas en ellos, disponer de las ensaladas, postres y del equipamiento en general a la hora de inicio y durante el servicio de almuerzo y de onces.
- Realizar atención a clientes internos y externos.
- Ejecutar lavado de equipamiento y sector de cocina. Manteniendo en perfecta limpieza y orden la cocina, equipos e instalaciones.
- Realizar atención en servicio de onces y lavar tazones después del servicio.
- Mantener su área de trabajo limpia y sanitizada durante toda la jornada laboral.

III. Competencias necesarias para el ejercicio del cargo:

Conocimientos y Habilidades:

- Empatía y habilidades sociales en las relaciones interpersonales.
- Técnicas de limpieza.
- Comunicación asertiva.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Adaptabilidad y polifuncionalidad.
- Dominio manual de buenas prácticas.
- Proactividad
- Comportamiento ético y responsabilidad
- Probidad

Atributos personales:

- Compromiso institucional
- Responsabilidad e impecabilidad
- Respeto
- Excelencia
- Orientación al Servicio y al cumplimiento de metas
- Sello valórico Institucional
- Flexibilidad
- Disciplina
- Reserva y Confidencialidad
- Voluntad de aprendizaje permanente

IV. Requisitos de Postulación :

- Enseñanza media completa
- Manejo de equipamiento de cocina
- Conocimientos en Calidad, Higiene y Manipulación de Alimentos
- Cocina y preparación de alimentos
- Salud compatible con el cargo

Las personas interesadas deberán enviar Carta de Presentación, indicando los motivos por los cuales postula a este cargo y pretensiones de renta, junto con currículum vitae actualizado, al correo electrónico postulaciones.drhs@pucv.cl, indicando en Asunto el Nº de Concurso al cual postula.

La Universidad podrá solicitar mayores antecedentes, debiendo presentarse los interesados a las distintas etapas requeridas del proceso de selección y a las evaluaciones pertinentes.

Casa Central

Av. Brasil 2950, Valparaíso - Chile
Tel.: (56-32) 227 3000 - 227 3078
Fax: (56-32) 221 2746
Casilla: 4059