

# CONCURSO INTERNO

DP79/2023

Se comunica al Personal de Administración y Servicios de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, que conforme a los procedimientos de la Unidad de Reclutamiento y Selección, se abre con esta fecha Concurso Interno para llenar el siguiente Cargo:

**Ayudante de Cocina**

-

**Unidad de Alimentación**

8 °Categoría Escalafón Alimentación. Grados 22-23-24 Escala única de Remuneraciones PUCV

**Plazo de postulación:** 10-10-2023 al 16-10-2023

**Vacantes:** 1

## I. Misión del cargo:

Realizar todos 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 Infraestructura y Gestión de Campos y la legislación vigente.

## II. Funciones principales:

- Pre-elaborar, sanitizar y preparar las verduras para las preparaciones calientes y frías.
- Preparar los utensilios utilizados en el comedor asignado (servicios, platos, bandejas y pocillos).
- Efectuar lavado de platos, bandejas y los utensilios de cocina, ollas y termos.
- Preparar y atender el sector de Autoservicio. Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y las raciones indicadas en ellos, disponer de ensaladas, postres y del equipamiento en general a la hora de inicio y durante el servicio de almuerzo.
- Realizar atención a funcionarios y usuarios en general del casino.
- Lavar equipamiento y sector de cocina. Manteniendo en perfecta limpieza y orden la cocina, equipos e instalaciones.
- Realizar labores de reemplazo de Maestro de Cocina II, en su ausencia y a solicitud de su jefatura.
- Realizar tareas de limpieza de piso y muros de las salas de elaboración.

## III. Competencias necesarias para el ejercicio del cargo:

Conocimientos y Habilidades:

- Pensamiento crítico.
- Capacidad de análisis.
- Planificación.
- Comunicación.
- Orden y Método.

Disposiciones Actitudinales

- Compromiso Institucional.
- Responsabilidad.
- Respeto.
- Excelencia.
- Orientación al servicio.
- Sello valórico Institucional.

## IV. Requisitos de Postulación:

- Tener contrato de trabajo vigente con la Universidad (excluyente).
- Categoría igual o inferior a la indicada en el presente concurso (excluyente).
- Poseer remuneración bruta promedio inferior a la categoría señalada (excluyente).
- Enseñanza Media completa, deseable título técnico profesional.
- Conocimiento en Calidad, Higiene y Manipulación de Alimentos.
- Deseable 1 año de experiencia
- Manejo de equipamiento de cocina.
- Manipulación de alimentos.
- Cortes y preparación de frutas y verduras.
- Cocina y Preparación de Alimentos.

Las personas interesadas deberán enviar Carta de Presentación, junto con currículum vitae actualizado, al correo electrónico postulaciones.drhs@pucv.cl, indicando en Asunto el N° del Concurso al cual postula. Cada documento enviado debe venir con el nombre del profesional y nombre del documento (Ej: Juan Pérez Pérez - CV).

El formato de la carta de presentación puede ser solicitado vía correo electrónico a la dirección indicada en el párrafo anterior o descargado de la página web de la Universidad.

Una vez recepcionados los antecedentes, se procederá a enviar mediante correo electrónico, un Formulario Google Drive relacionado a la postulación.

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