



CONVOCATORIA DE EMPLEO

Cocinero de Centro de Atención a Primera Infancia
(CAPI) del departamento de Ahuachapán

Objetivo

Preparar diariamente alimentos según menús cíclicos programados por un nutricionista, cumpliendo con las normas y prácticas de seguridad, salud e higiene en la manipulación alimentaria y de saneamiento; así como contribuir a promover y mantener un estado idóneo de nutrición en los niños y niñas coadyuvando a preservar y mejorar su salud.

Funciones

- Colaborar en la recepción y entrega de alimentos en forma oportuna por parte de los proveedores.
- Colaborar en la elaboración de solicitud de compras de alimentos.
- Preparar los alimentos según menús elaborados por la especialista en nutrición de acuerdo con las normas y prácticas de seguridad, salud e higiene en la manipulación alimentaria y de saneamiento.
- Verificar que los menús sean diferenciados por semana y sean diseñados por un dietista o nutricionista.
- Elaborar diariamente dos comidas principales (desayuno y almuerzo) y dos refrigerios (mañana y tarde), según edad.
- Atender la preparación de dietas específicas que indique el especialista en nutrición, de acuerdo con la salud y requerimientos especiales de niñas y niños.
- Elaborar lista de necesidades de alimentos para su respectiva compra en los tiempos estipulados.
- Solicitar los ingredientes y los recursos necesarios en forma oportuna para la preparación del menú según las normas de higiene y salubridad.
- Mantener el orden y aseo en la cocina, comedor y bodega de alimentos, así como en el mobiliario y equipo de cocina.
- Solicitar oportunamente el mantenimiento de su equipo de trabajo ante jefatura inmediata.
- Verificar los niveles de gas propano para el uso de la cocina y controlar el cierre de las válvulas cuando este no sea utilizado.
- Reportar fallas, problemas o desperfectos de la bodega de alimentos, equipo de cocina, mobiliario e instalaciones vinculadas a su área de trabajo ante la jefatura inmediata.
- Reportar la existencia de los alimentos en bodega y verificar las condiciones de salubridad para el almacenamiento adecuado de los alimentos.
- Cumplir con las buenas prácticas de higiene, manipulación y conservación: lavarse las manos cuantas veces sea necesario, no utilizar joyas durante la preparación y servicio de los alimentos, la cabeza debe estar cubierta con gorro, y si este último es de tela, se lavará a diario, mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte, entre otras.

Requisitos

- Egresado de Técnico en Gastronomía o poseer Diplomado en Cocina Profesional o similares.
- Experiencia mínima de tres meses en preparación de alimentos.

Conocimientos indispensables

- Normas de manipulación de alimentos.
- Cálculo en porciones de alimentos.
- Salud, higiene y salubridad.
- Diversas técnicas para preparar alimentos.
- Componentes nutricionales de los alimentos.

Competencias

- Preparación de alimentos para grupos de personas.
- Administración básica de recursos.
- Buen hacia la niñez.
- Responsabilidad.
- Creatividad.
- Flexibilidad.
- Disposición de servicio.
- Innovador.
- Empatía.
- Honestidad.
- Respetuoso.

Oferta

- Beneficios adicionales a los de la Ley.
- Rango salarial entre \$500 a \$600.

Nota

Para participar en este concurso, es indispensable cumplir con los requisitos, conocimientos y competencias que se han detallado en el perfil del puesto. Caso contrario, abstenerse de remitir información curricular.

El personal interesado que reúna los requisitos, enviar la siguiente documentación adjunta al correo de recepción recursoshumanos@mined.gob.sv:

- Curriculum Vitae actualizado, detallando el tiempo de servicio realizado en sus experiencias laborales anteriores.
- Copia de DUI ampliada al 150 %.
- Copia del título académico.

Fecha límite de postulación: jueves 1 de agosto de 2024.

Correos o documentos que sean enviados en fechas posteriores no serán considerados en este concurso.