I. **DESCRIPCIÓN DE PUESTO**.

Nombre del Puesto: **COCINERA (O)**

II. PERFIL DEL PUESTO. (deseable)

ESTADO CIVIL: Indistinto

NIVEL DE ESCOLARIDAD: Carrera trunca o preparatoria terminada.

EDAD: 20 años en adelante

HABILIDADES SUGERIDAS AL PUESTO: Organizada, habilidad para la ejecución de platillos, responsable, trabajo bajo presión y con disponibilidad de horario.

EXPERIENCIA: 2 años trabajando como responsable de la ejecución de platillos.

III. RELACIONES DE AUTORIDAD:

JEFE INMEDIATO: Chef

QUIENES DEPENDEN DE SU PUESTO:

n/a

4. AUTORIDAD PARA:

Pre elaborar los platillos y si estos no se encentran en buenas condiciones regresarlo e informar al chef para que determine las acción tomar

IV. FUNCIONES GENERALES QUE REALIZA:

1. Ayuda a los chef en la elaboración de platillos fríos o calientes
2. Establece las porciones en los platillos sea la adecuada
3. Realiza la presentación del platillo, para que cumpla las disposiciones de calidad establecidas por el chef
4. Ayuda limpieza del equipo de cocina
5. Revisa que la temperatura del platillo
6. Ayuda a la limpieza de insumos para la elaboración de los platillos y la entrega de los mismos
7. Revisa que la limpieza del platillo este en orden
8. Cuidar la inocuidad e higiene de los alimentos

FUNCIONES ESPECÍFICAS: (explicación de las generales)

1. Desinfección de los alimentos
2. Preparación de los alimentos con las indicaciones del chef
3. Cuidado de los equipos e instrumentos con los cuales se elaboran los platillos
4. Orden, limpieza e inocuidad del área de cocina

FUNCIONES PERIODICAS:

Apoyar en el montaje del evento y en el servicio al cliente

COPIA NO CONTROLADA

V. RESPONSABILIDADES EN EL PUESTO:

Ejecución de una adecuada preparación de los alimentos fríos y calientes dentro del Departamento de Cocina y estar al pendiente de los eventos realizados por CEDIPOL para que todo se lleve acabo en las mejores condiciones.

VI. EQUIPO NECESARIO DE APOYO PARA SU DESEMPEÑO:

1. Equipo de cocina
2. Materiales e insumos para la elaboración de alimentos.

COPIA NO CONTROLADA