

PUESTO

11.3.03. Cocinera

FUNCIONES

Elabora alimentos normales y especiales conforme a las dietas que se le encarguen, utilizando ingredientes, víveres y utensilios para el efecto; dirige y controla el trabajo del personal de auxilio en la cocina, formula la requisición de víveres, ingredientes, etc. a su jefe inmediato reportándole deterioros de su equipo de trabajo. Rinde cuentas sobre las existencias de víveres y comidas consumidas diariamente.

COORDINACIÓN

Con su jefe inmediato para recibir órdenes e informar de su trabajo, con sus auxiliares y demás personal de la dependencia para una mejor realización del mismo.

RESPONSABILIDAD

Sobre el desempeño de su trabajo, equipo, material y utensilios que utiliza en su labor.

REQUISITOS

Primaria completa, experiencia suficiente en la elaboración de alimentos de acuerdo a las instrucciones, lo cual deberá probarse mediante examen teórico-práctico respectivo.