



GOBIERNO DEL ESTADO DE SONORA DESCRIPCIÓN DE PUESTO

05-DDO-P02-F01/REV.00

ID: SP-024

DATOS GENERALES

Título actual del puesto funcional: Cocinero
Dependencia/Entidad: Secretaría de Seguridad Pública
Área de adscripción: Instituto Superior de Seguridad Pública del Estado
Reporta a: Coordinador de Cocina
Puestos que le reportan: Ninguno

OBJETIVO

Coadyuvar en la elaboración del menú y en la completa preparación de la alimentación de los estudiantes del instituto

RESPONSABILIDADES

1. Mantener en buena situación de higiene de los alimentos y enseres para la elaboración de los mismos.
2. Elaborar conforme a una dieta nutricional los alimentos y bebidas para los estudiantes.
3. Realizar inventarios y necesidades propias de la cocina.
4. Desarrollar las funciones inherentes al área de su competencia.

RELACIONES

Internas:

- a) Las demás áreas del Instituto.

Externas:

- a) Ninguna.

MEDIDORES DE EFICIENCIA

1. Tiempo de preparación de alimentos.
2. Higiene en las instalaciones.

DATOS GENERALES DEL PERFIL

Sexo: Indistinto

Estado Civil: Indistinto
Edad: Entre 18 a 65 años.

Grado de estudios

Grado de estudios requerido y deseable.

Requerido: Secundaria

Deseable: Carrera técnica sin preparatoria / Secretariales

¿El puesto requiere alguna especialización académica?

Carrera: Ninguna requerida.

Área: Ninguna requerida.

¿El puesto requiere experiencia laboral?

La experiencia laboral requerida.

- 6 meses en planes de alimentación, cocina.

¿La ejecución del puesto requiere del conocimiento del inglés o algún otro idioma?

Grado de dominio del idioma inglés

No requerido

¿La ejecución del puesto requiere del conocimiento de manejo de computadora?

Nivel de conocimientos de computación.

No necesita / No usa

¿Qué nivel de habilidad de trato con personas requiere el puesto?

Habilidad de trato con personas.

Cortesía Normal

¿Cuál es el nivel de la responsabilidad gerencial necesaria?

Nivel de responsabilidad gerencial

No necesaria

¿Cuál es el resultado esencial del puesto?

El resultado esencial del puesto y el resultado secundario más importante.

En primer lugar: Controlar

En segundo lugar: Servir

En relación al servicio a la comunidad y a los objetivos sociales y políticos del Gobierno del Estado, su puesto:

Orientación del puesto.

Apoya el logro de los mismos, aunque el efecto de sus acciones es lejano

Manejo de personal requerido

Número de personas a cargo del titular del puesto

Ninguna

Recursos financieros a su cargo

(M = 000; MM = 000,000 de pesos anuales)

Ninguno (No tiene incidencia evidenciable)

¿Si maneja recursos financieros, su responsabilidad sobre ellos es?

Tipo de responsabilidad sobre los recursos financieros que maneja.

Ninguna

Tipo de Análisis Predominante

Variantes mínimas; hechos bien conocidos y relacionables

Marco de actuación y supervisión recibida

Instrucciones precisas y detalladas en tareas simples; la supervisión recibida es directa.

DATOS DE APROBACIÓN

Información provista por:

Información aprobada por:

Nombre:

Nombre:

Cargo:

Cocinero

Cargo:

Coordinador de Cocina