



Provincia de Río Negro
2019

Resolución

Número:

Referencia: 1 (UN) PUESTO: Cocina en la “Residencia Quilla Hue”- El Bolson

VIEDMA,

VISTO: La Resolución N° 483/18 y,

CONSIDERANDO:

Que dicha Resolución aprobó el procedimiento para la inscripción, selección y cubrimiento de vacantes en el ámbito del Poder Ejecutivo Provincial;

Que el mismo prevé que la máxima autoridad del organismo que necesite cubrir una vacante, deberá enviar a la Secretaría de la Función Pública la solicitud para cubrir una vacante en un determinado puesto de trabajo y sugerir la modalidad de selección, detallando sin excepción el plazo de cierre de la convocatoria;

Que la solicitud deberá contener la descripción del puesto a cubrir con las misiones y funciones y los requisitos exigidos para el mismo;

Que la Secretaría de la Función Pública, una vez recibida la solicitud, analizará la consistencia entre los requisitos exigidos y la descripción del puesto a cubrir con su misión y función, pudiendo requerir para ello las aclaraciones y/o documentación que considere necesarias;

Que conforme el Artículo 8° de la citada Resolución, una vez que se de cumplimiento a todos los requisitos exigidos por el procedimiento previsto en la Resolución N° 483/18, la Secretaría de la Función Pública aprobará, mediante acto administrativo fundado, la solicitud de cubrir la vacante de acuerdo a la normativa vigente y definirá en dicho acto la modalidad de selección;

Que la presente se dicta en uso de las facultades conferidas por la Ley L N° 3.052, el Decreto 19/15 y en el Artículo 8° de la Resolución N° 483/18;

Por ello:

LA SECRETARIA DE LA FUNCION PÚBLICA

R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- La presente convocatoria se realiza en el marco del Capitulo IX del Anexo I de la Ley 3487.

ARTICULO 2°.- Aprobar el cubrimiento de 1 (UN) puesto de “COCINA” para cumplir funciones en la “Residencia Quilla Hue” correspondiente a la Unidad Organizativa de Desarrollo Social, de la ciudad de EL

Bolsón, de acuerdo con la descripción del puesto y las misiones y funciones que se agregan como anexo I a la presente Resolución.

ARTÍCULO 3°.- Establecer que la modalidad de selección será abierta, es decir podrán participar todos los postulantes ya sea que procedan del ámbito público como privado, que acrediten los requisitos para el puesto de trabajo a cubrir.

ARTÍCULO 4°.- Disponer que el plazo de Inscripción será desde el día 21/11/2019 hasta el día 26/11/2019, ambos inclusive.

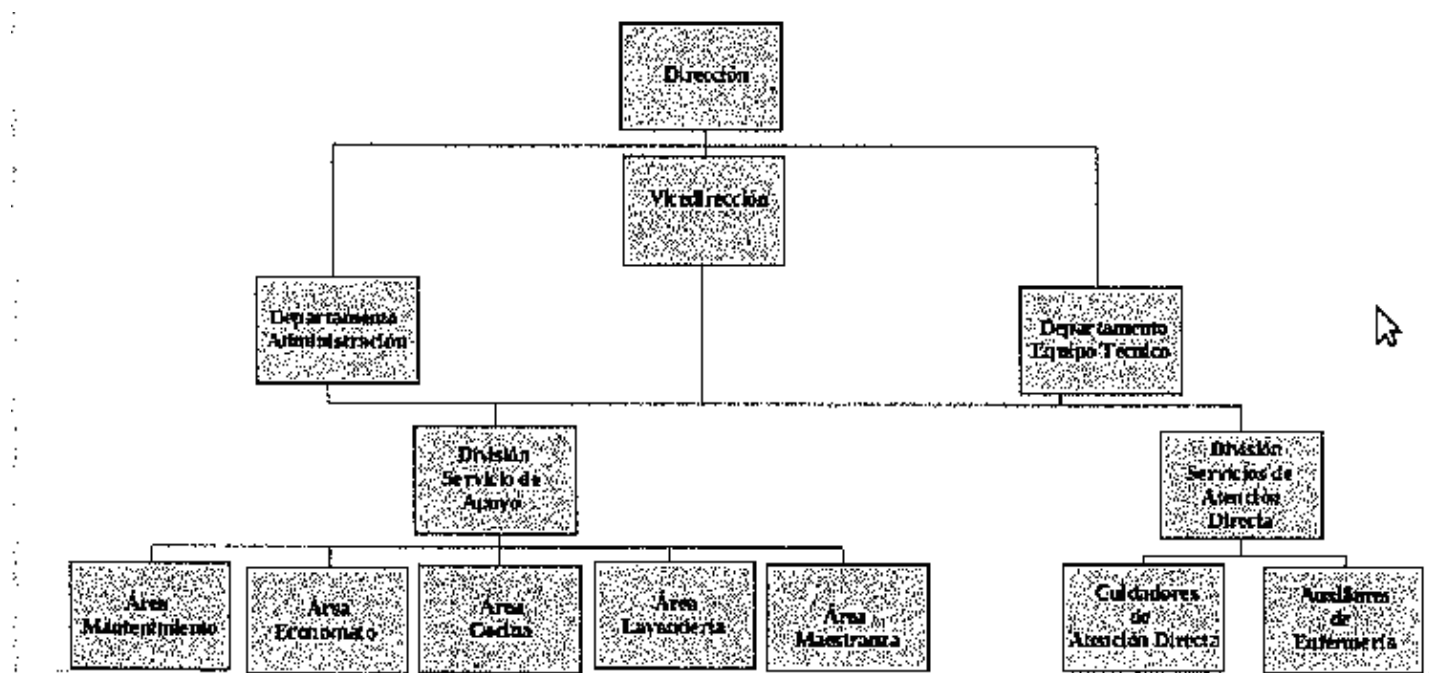
ARTICULO 5°.- Notificar a la Secretaría de Hacienda del Ministerio de Economía de la Provincia de Río Negro y al Ministerio de Economía de la presente Resolución.

ARTICULO 6°.- Publicar la presente Resolución en la página oficial del Gobierno de la Provincia de Río Negro (www.convocatoriarn.rionegro.gov.ar).

ARTICULO 7°.- Registrar, comunicar y archivar.

ANEXO I

MINISTERIO/SECRETARIA: MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
LOCALIDAD: El Bolsón
NOMBRE DEL PUESTO: Cocina
UNIDAD ORGANIZATIVA: Desarrollo Social- Residencia Quilla Hue



TAREAS / RESPONSABILIDADES:

1. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados.
2. Elaborar comidas y organizar las actividades culinarias según el menú para grupos numerosos,

3. Distribuir y supervisar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de las instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas.

4. Controlar el almacenamiento de los alimentos fríos, secos y congelados.

REQUISITOS DEL PUESTO:

Formación mínima requerida: Título primario.

Formación Pretendida: Certificación en formación en gastronomía emitida por el organismo competente.

Disponibilidad horaria: Turnos rotativos

Experiencia: Experiencia y/o conocimientos en la elaboración de comidas para personas mayores en Residencias de Larga Estadía.

Conocimientos

- **Indispensables:** Acreditar conocimientos básicos acordes a la función. Capacidad en la planificación de menús. Conocimiento y cumplimiento de las normas de higiene y salubridad vigentes. Conocimientos básicos de pre- elaboración, elaboración y conservación de los alimentos.
- **Convenientes:** Lectura e interpretación de etiquetas, membretes e impresos en envases. Nociones básicas de cálculos matemáticos aplicados a fraccionamiento, dosificación y proporciones. Dietas específicas. Manipulación e higiene en alimentos.

COMPETENCIAS GENERALES:

- 1- Conducirse con respeto y cortesía en sus relaciones de servicio.
- 2- Capacidad de trabajo en equipo
- 3- Actitud proactiva
- 4- Capacidad para gestionar y administrar materiales e insumos destinados a realizar la tarea asignada.
- 5- Capacidad para establecer stock mínimos y críticos.

HABILIDADES REQUERIDAS:

- 1- Responsabilidad, respeto y puntualidad.
- 2- Amplitud de criterio ante situaciones límite.
- 3- Actitud participativa y adaptabilidad a la dinámica institucional.

ANEXO II

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

LOCALIDAD: El Bolsón

MISION:

Se ocupará de la organización, distribución y elaboración de las comidas, con sujeción al menú y regímenes alimentarios que propondrá para su aprobación a la dirección de la residencia y supervisión nutricional y médica.

FUNCIONES:

1. Recepcionar materias primas y alimentos elaborados.
2. Elaborar comidas y organizar las actividades culinarias según el menú para grupos numerosos.
3. Distribuir y supervisar las actividades del equipo de trabajo referidas a la limpieza de las instalaciones, elementos y acondicionamiento de materias primas.
4. Controlar el almacenamiento de los alimentos en secos, frío y congelado.