



Provincia de Río Negro

“2024 - 40 años del Tratado de Paz y Amistad entre Argentina y Chile”

Resolución

Número:

Referencia: Un puesto de Cocinero para la Colonia de El Cóndor - VIEDMA - SECRETARIA DE DEPORTES

VIEDMA,

VISTO: La Resolución N° 203/21 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 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 el Ministerio de Desarrollo Humano, Deporte y Cultura de la Provincia de Río Negro solicita la publicación de vacantes para cubrir un (1) puesto de Cocinero para cumplir funciones en la Colonia del Balneario El Cóndor dependiente de la Secretaría de Deportes de acuerdo con la descripción del puesto y las misiones y funciones que se agregan como anexo I y II a la presente Resolución;

Que en ese sentido informa que la modalidad de selección será general y debe publicarse por el plazo de doce (12) días corridos;

Que la solicitud reúne los requisitos exigidos por la Resolución N° 203/21 por lo tanto se debe proceder a aprobar el cubrimiento de la vacante solicitada por el Ministerio de Desarrollo Humano, Deporte y Cultura, estableciendo que la modalidad de selección será general y se publicará desde el 13 de agosto y hasta el 24 de agosto de 2024 en la página oficial <https://convocatoriarn.rionegro.gov.ar/>;

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 10° de la Resolución N° 203/21;

Por ello:

LA SECRETARIA DE LA FUNCION PÚBLICA

R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- Aprobar el cubrimiento de un (1) puesto vacante de “Cocinero/a” con título primario para cumplir funciones en la Colonia del Balneario El Cóndor dependiente de la Secretaría de Deportes de acuerdo con la descripción del puesto, las misiones y funciones que se agregan como anexo I y II a la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- Establecer que la modalidad de selección será general, es decir podrán participar todas las personas que presten funciones en la planta transitoria y/o permanente del Poder Ejecutivo provincial, que acrediten los requisitos para el puesto de trabajo a cubrir.

ARTÍCULO 3°.- Disponer que el plazo de Inscripción será desde el día 13/08/2024 hasta el día 24/08/2024, ambos inclusive.

ARTICULO 4°.- 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 5°.- Publicar la presente Resolución en la página oficial del Gobierno de la Provincia de Río Negro (www.convocatoriarn.rionegro.gov.ar).

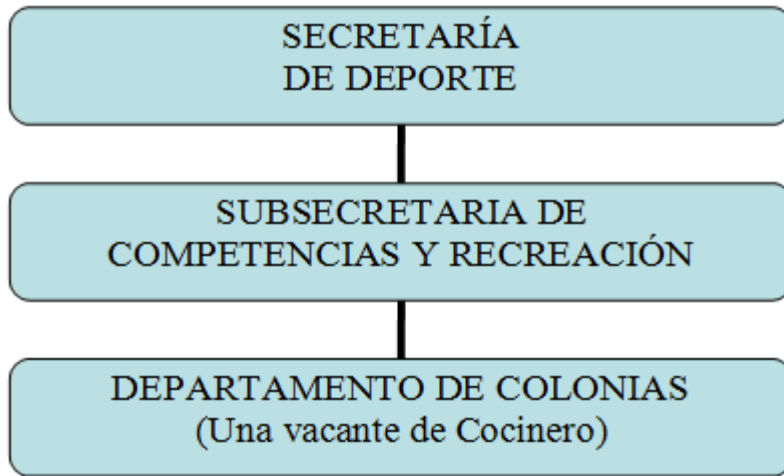
ARTICULO 6°.- El Comité de Evaluación y Selección estará integrado por la máxima autoridad del organismo solicitante o a quien éste designe expresamente para ello; la máxima autoridad del Ministerio de Gobierno y Comunidad o de la Secretaría General, indistintamente, o a quienes éstos designen expresamente para ello y un representante de la Secretaría de la Función Pública.

ARTICULO 7.- Registrar, comunicar y archivar.

ANEXO I

MINISTERIO DE DESARROLLO HUMANO DEPORTE Y CULTURA
LOCALIDAD: VIEDMA – BALNEARIO EL CONDOR
NOMBRE DEL PUESTO: COCINERO
UNIDAD ORGANIZATIVA: COLONIA DEL BALNEARIO EL CÓNDOR

ORGANIGRAMA



TAREAS / RESPOSNSABILIDADES

1. Seguir la recetas y procedimientos establecidos para garantizar la consistencia y la calidad de los platos;
2. Utilizar diversas técnicas culinarias y equipos de cocina;
3. Mantener la cocina limpia y organizada, siguiendo las normas de higiene y seguridad alimentaría;
4. Cooperar con otros miembros del equipo de cocina para garantizar un servicio eficiente y fluido;
5. Capacidad de resolución ante diferentes situaciones;
6. Capacidad para trabajar en forma coordinada con el área de Nutrición de la Secretaría de Deporte;
7. Recepcionar y almacenar los alimentos de manera segura;
8. Control de las fechas de vencimiento y el estado de los productos;
9. Limpiar y mantener los equipos de cocina.
10. Ayudar con la preparación previa al servicio;
11. Participar en la creación de nuevos platos o en la modificación de los menús existentes;
12. Asistir a la capacitación culinaria y las reuniones de equipos, y;
13. Cumplir con todas las normas de seguridad e higiene alimentaría.

REQUISITOS DEL PUESTO

- o Experiencia comprobable en el puesto.

o Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM (Buenas Practicas de Manufactura)

o El postulante deberá contar con residencia en el Balneario El Cóndor y/o movilidad para el traslado a su lugar de trabajo.

o Disponibilidad horaria (Tarde/Noche)

Formación Mínima Requerida:

Primario completo.

Conocimientos:

Con el equipo y herramientas de cocina.

De higiene y desinfección de su área de trabajo.

De técnicas culinarias y procedimientos de cocina.

De Normas de seguridad e higiene alimentaría.

En el armado de menús superior a 50 personas.

Experiencia:

Experiencia previa como cocinero en restaurante o establecimientos de comida similar.

COMPETENCIAS GENERALES:

Pro actividad y dinamismo.

Conocimientos básicos de las técnicas culinarias y procedimientos de cocina como el uso de cuchillos y herramientas de cocina; así como en la cocción y preparación de los alimentos.

Capacidad de trabajar de forma independiente para completar tareas asignadas; pero también debe ser capaz de trabajar como parte de un equipo.

HABILIDADES REQUERIDAS:

1. Actitud positiva y disposición para aprender;

2. Habilidades de comunicación efectivas;

3. Capacidad para trabajar bajo presión;

4. Trabajo en equipo;

5. Resolución de problemas;

6. Adaptabilidad;

7. Creatividad;

ANEXO II

MINISTERIO DE DESARROLLO HUMANO DEPORTE Y CULTURA

LOCALIDAD: VIEDMA – BALNEARIO EL CONDOR

NOMBRE DEL CARGO: COCINERO

MISIÓN:

Garantizar la preparación, cocción y presentación de los alimentos de manera eficiente y segura; cumpliendo con los estándares de calidad y normas de higiene establecidas, para satisfacer las necesidades alimentarias de los asistentes de la Colonia de El Balneario El Cóndor.-

FUNCIONES:

1. Planificación de Menús: Diseñar menús diarios y semanales, considerando las necesidades nutricionales y preferencias de los asistentes. Coordinar con el personal de nutrición para asegurar que los menús cumplan con los requerimientos dietéticos específicos.
2. Preparación de Alimentos: Supervisar y participar en la preparación de alimentos, asegurando el correcto uso de ingredientes y técnicas culinarias. Garantizar que los alimentos sean cocinados a las temperaturas adecuadas a fin de mantener la seguridad alimentaria.
3. Gestión de la Cocina: Supervisar y coordinar las actividades del equipo de cocina, asignando tareas y asegurando el cumplimiento de las mismas. Mantener el inventario de ingredientes y suministros; realizando pedidos cuando sea necesario.
4. Control de calidad e higiene: Asegurar que todas las áreas de la cocina y los equipos sean higienizados y mantenidos adecuadamente. Cumplir y hacer cumplir las normativas alimentarias vigentes.
5. Capacitación del Personal: Instruir y capacitar a los ayudantes de cocina en técnicas culinarias y procedimientos de higiene. Fomentar un ambiente de trabajo colaborativo y eficiente.
6. Innovación y Mejora Continua: Proponer nuevas recetas y métodos de preparación para mejorar la oferta culinaria. Evaluar y ajustar métodos de preparación para mejorar la oferta culinaria. Evaluar y ajustar constantemente los procesos de cocina para optimizar la eficiencia y la calidad.

