



Provincia de Río Negro

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

Resolución

Número:

Referencia: Dos puestos de Ayudante de Cocina 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 dos (2) puestos de Ayudante de Cocina 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 dos (2) puestos vacantes de “Ayudantes de Cocina” 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).

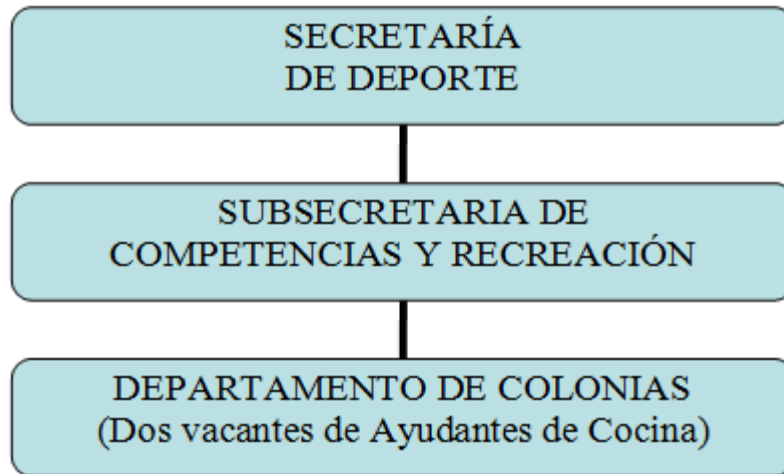
ARTICULO 6°.- El Comité de Evaluación y Selección estará integrado por la máxima autoridad del organismo solicitante o a quien éste designe expresamente para ello; la máxima autoridad del Ministerio de Gobierno y Comunidad o de la Secretaría General, indistintamente, o a quienes éstos designen expresamente 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: AYUDANTE DE COCINA
UNIDAD ORGANIZATIVA: COLONIA DEL BALNEARIO EL CÓNDOR

ORGANIGRAMA



TAREAS / RESPOSNSABILIDADES
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de ingredientes (cortar, picar, pelar, etc); 2. Limpieza y organización de la cocina: mantener la cocina limpia y organizada, incluyendo los utensilios y equipos; 3. Ayudar al cocinero en la preparación de platos, incluyendo la cocción, sazonado, etc; 4. Recibir, almacenar y rotar alimentos para asegurar su frescura y seguridad; 5. Utilizar y mantener los equipos de cocina, como hornos, estufas, refrigeradores, etc; 6. Asistir en la preparación de platos, incluyendo la decoración y el emplatado; 7. Mantener la cocina limpia y segura, incluyendo la superficies, utensilios y equipos; 8. Asistir en la planificación de menús, incluyendo la selección de ingredientes y la creación de recetas.

REQUISITOS DEL PUESTO
<ul style="list-style-type: none"> 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)
<p>Formación Mínima Requerida:</p> <p>Primario completo.</p>

Conocimientos:

Comprensión de técnicas culinarias básicas tales como cocción, horneado, preparación de alimentos, etc.

Comprensión de los principios de seguridad alimentaría y habilidades para manejar alimentos de manera segura.

De dietas especiales: experiencia en preparación de comidas para dietas especiales, tales como vegetarianas, veganas, gluten-free, etc.

De certificaciones como manipulador de alimentos, primeros auxilios, etc..

Experiencia:

Experiencia comprobable en puestos similares.

COMPETENCIAS GENERALES:

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. Pro actividad y dinamismo;

ANEXO II

MINISTERIO DE DESARROLLO HUMANO DEPORTE Y CULTURA

LOCALIDAD: VIEDMA – BALNEARIO EL CONDOR

NOMBRE DEL CARGO: AYUDANTE DE COCINA

MISIÓN:

Apoyar en la preparación y presentación de alimentos bajo la supervisión del cocinero, cumpliendo con las normas de seguridad, para contribuir al adecuado funcionamiento del servicio de cocina en la Colonia Balneario El Cóndor.-

FUNCIONES:

1. Preparación de Ingredientes: Lavar, cortar y preparar ingredientes según las instrucciones del cocinero y asegurar la correcta manipulación y conservación de los alimentos.
2. Apoyo en la cocción y Presentación: Asistir al cocinero en la preparación, cocción, emplatado y presentación de las comidas.
3. Limpieza y Mantenimiento: a) Mantener la limpieza y el orden en las áreas de trabajo durante y después de la preparación de los alimentos. b) lavar utensilios, equipos y superficies según el protocolo de higiene.
4. Gestión de Suministros: a) colaborar en la recepción y almacenamientos de suministros y alimentos. b) informar sobre la necesidad de reposición de ingredientes y materiales.
5. Cumplimiento de Normas de Seguridad e Higiene: a) Seguir todas las normas de seguridad e higiene en todas las actividades realizadas en la cocina. b) utilizar correctamente el equipo de protección personal y reportar cualquier incidente o condición insegura.
6. Apoyo Logístico: a) Ayudar en la organización de eventos especiales y actividades que requieran servicios de cocina. b) Colaborar con otras áreas de equipo según sea necesario para el buen funcionamiento del servicio.