

Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

1. Identificación y Ubicación Organizativa

Título del Puesto:	TECNICO EN ALIMENTOS (PANADERIA)	Fecha:	03/07/2024
Institución:	ESCUELA NACIONAL DE AGRICULTURA "ROBERTO QUIÑONEZ"		
Unidad Superior:	GERENCIA ADMINISTRATIVA		
Unidad del Inmediata:	UNIDAD DE COCINA		
Puesto Superior Inmediato:	ENCARGADA DE COCINA		

2. Misión

APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN LA REALIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN, ELABORACIÓN DE PAN FRANCÉS, PAN DULCE, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA, GARANTIZANDO PRODUCTOS DE CALIDAD.

3. Supervisión Inmediata

Título del Puesto	Misión
N/A-	-

4. Funciones Básicas

1) ELABORAR PAN FRANCÉS Y SUS DERIVADOS
2) ELABORAR PAN DULCE Y SALADOS, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA PARA ESTUDIANTES Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES
3) PREPARAR Y ALMACENAR EN EL CUARTO FRÍO EL PAN FRANCÉS CORRESPONDIENTE DE FIN DE SEMANA.
4) ATENDER REFRIGERIOS PARA ESTUDIANTES Y OTROS E/VENTOS A SOLICITUD DE LA UNIDAD QUE REQUIERA EL SERVICIO
5) APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN TODOS LOS PROCESOS Y EN TODA EL AREA A SU CARGO
6) APOYAR EN CUALQUIER AREA DE COCINA, EN LAS ACTIVIDADES Y PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CUANDO EL JEFE LE INDIQUE
7) ATENDER DESPACHO DE ESTUDIANTES CUANDO SE LE REQUIERA
8) LAVAR Y DESINFECTAR UTENSILIOS DE PANADERÍA Y MANTENERLOS ORDENADOS
9) RESPONSABLE DEL BUEN ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PROPIOS DE PANADERÍA, PAN DULCE, REPOSTERÍA Y PASTELERÍA.
10) RESPONSABLE DE MEDIR Y PESAR LOS INSUMOS NECESARIOS PARA CADA RECETA
11) LLEVAR REGISTRO DEL USO DE CADA INSUMO UTILIZADO
12) DISEÑAR RECETARIO CON SU RESPECTIVO COSTEO
13) RESPONSABLE DE MANTENER LIMPIA Y ORDENADA TODA EL AREA DE PANADERÍA
14) RESPONSABLE DE EJECUTAR EL SISTEMA PEPS (PRIMERAS ENTRADAS / PRIMERAS SALIDAS)
15) APOYAR EN LAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES CADA VEZ QUE SE LE SOLICITE
16) OTRAS ACTIVIDADES QUE EL JEFE INMEDIATO ESTIME CONVENIENTES.

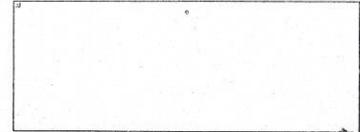
5. Contexto del Puesto de Trabajo

5.1. Resultados Principales

SERVICIO Y PRODUCTOS DE CALIDAD

5.2. Marco de Referencia para la Actuación

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO, APEGARSE AL REGLAMENTO DE LA UNIDAD DE COCINA, PROCEDIMIENTO DE LA UNIDAD DE COCINA Y CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

6. Perfil de Contratación

6.1. Formación Básica

No es indispensable un nivel de formación académica

Grado Académico	I	D	Especialidades de Referencia
Educación Básica (6° Grado)			
Educación Básica (9° Grado)			
Bachiller General			
Bachiller Técnico Vocacional			
Técnico en Alimentos	x		EN ALIMENTOS
Tecnólogo			
Profesor			
Estudiante Universitario (1 a 3 años)			
Estudiante Universitario (4 años ó +)			
Egresado de Carrera Universitaria			
Graduado Universitario			
Maestría			
Doctorado			

Idioma	I	D	¿Porque?
N/A			

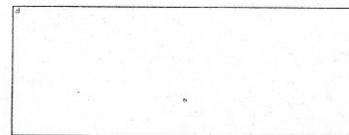
6.2. Conocimientos Específicos

Conocimiento	I	D
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	x	
ELABORACION DE PAN FRANCES Y SUS DERIVADOS, PAN DULCE, REPOSTERIA (DULCES Y SALADOS), Y PASTERIA	X	

6.3. Experiencia Previa

No es indispensable contar con experiencia previa

Puesto / Especialidad de Trabajo Previo	Hasta 1 año	1 a 2 años	+2 a 4 años	+4 a 6 años	+ de 6 años
EXPERIENCIA EN ELABORAR PAN FRANCES, DULCE, REPOSTERIA Y PASTERIA		X			



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

7. Otros Aspectos

El horario de trabajo de la persona será:

- Semana laboral de 5 días, 40 horas semanales (horarios y días rotativos) según el horario que se asigne.
- Los horarios pueden ser modificados de acuerdo con las necesidades Institucionales.
- Trabajar en vacaciones, asuetos según sea la necesidad de la unidad, para atender estudiantes y otros eventos.
- Ser puntual en los horarios que se le asignen.
- Al trabajar directamente con el servicio de alimentación de estudiantes deberá mantenerse pendiente de cualquier comunicación (llamada, mensaje, correo y otros).



Elaboró
Titular del Puesto

Visto Bueno
Jefe Inmediato del Puesto

