

Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

1. Identificación y Ubicación Organizativa

Título del Puesto:	MOTORISTA Y OFICIOS VARIOS DE COCINA	Fecha:	04/07/2024
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

REALIZAR LABORES PROPIAS DE MOTORISTA Y OTROS OFICIOS, CON RESPONSABILIDAD Y ACORDE A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA INSTITUCIÓN, A LA VEZ DE GARANTIZAR EL BUEN USO DE VEHICULO ASIGNADO, ATENDER CON ESMERO Y PRONTITUD LAS ACTIVIDADES ASIGNADAS A SU CARGO Y OTRAS QUE SE ESTIMEN CONVENIENTES PARA GARANTIZAR EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD

3. Supervisión Inmediata

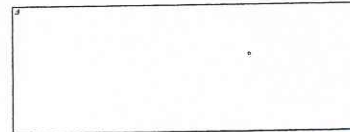
Título del Puesto	Misión
N/A	

4. Funciones Básicas

1) TRASLADO DEL PERSONAL DE COCINA DE LA ENA A SUS LUGARES DE RESIDENCIA Y VICEVERSA (ALREDEDORES CERCANOS A LA ESCUELA)
2) TRASLADAR Y MONTAR ALIMENTOS DE LA COCINA AL COMEDOR Y VICEVERSA
3) LAVAR LOS DISPENSADORES DE BEBIDA FRÍA
4) TRASLADAR MATERIAS PRIMAS DE ÁREAS PRODUCTIVAS HACIA LA COCINA Y OTROS
5) RESPONSABLE DE LAS GESTIONES DE COMBUSTIBLE PARA EL VEHÍCULO ASIGNADO A LA UNIDAD
6) RESPONSABLE DE SOLICITAR SALIDAS DE VEHÍCULO OPORTUNAMENTE
7) APOYAR EN ACTIVIDADES QUE REQUIEREN ESFUERZO FÍSICO Y OTRAS QUE EL ENCARGADO/A DE GRUPO REQUIERA
8) LAVAR CHAROLAS DE ESTUDIANTES
9) LAVAR UTENSILIOS DE COCINA, CUANDO EL JEFE INMEDIATO LO SOLICITE
10) RESPONSABLE DEL TRASLADO DE REFRIGERIOS, ALMUERZOS Y OTROS SERVICIOS QUE SE SOLICITEN A LA UNIDAD DE COCINA (CAPACITACIONES Y EVENTOS ESPECIALES)
11) RESPONSABLE DE LA EXISTENCIA DE HIELO PARA REFRESCO
12) MANTENER LIMPIA Y DESINFESTADA LAS ÁREAS DE TRABAJO QUE LE CORRESPONDAN ENPLEANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN TODO MOMENTO
13) RESPONSABLE DEL AFILADO Y MANTENIMIENTO DE DISCOS DE MOLINO DE NIXTAMAL (SE LE CAPACITARA COMO HACERLO)
14) CUBRIR INCAPACIDADES MEDICAS Y AUSENCIAS POR PERMISOS
15) OTRAS ACTIVIDADES QUE EL JEFE INMEDIATO ESTIME CONVENIENTE EN FUNCIÓN DE LA UNIDAD

5. Contexto del Puesto de Trabajo

5.1. Resultados Principales



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

5. Contexto del Puesto de Trabajo

5.1. Resultados Principales

TRASLADO DE PERSONAL.
TRATO CORTES A ESTUDIANTES Y DEMAS PERSONAS
SERVICIO AL CLIENTE Y OTROS EVENTOS
PERMANECER EN EL AREA DE TRABAJO SIEMPRE Y PRINCIPALMENTE EN EL AREA DE ATENCIÓN A ESTUDIANTES
MANTENIMIENTO OPORTUNO AL VEHÍCULO ASIGNADO

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

6. Perfil de Contratación

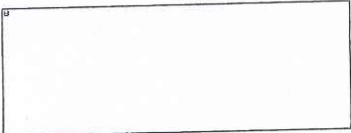
6.1. Formación Básica

Si es indispensable un nivel de formación académica

Grado Académico	I	D	Especialidades de Referencia
Educación Básica (6° Grado)			
Educación Básica (9° Grado)			
Bachiller	x		Cualquier especialidad
Bachiller General			
Bachiller Técnico Vocacional			
Técnico			
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



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

Conocimiento	I	D
Conducción de vehículo	X	
Uso de herramientas de mecánica	X	
Conocimientos básicos sobre mantenimiento de vehículos	X	
Ley de tránsito	X	

6.3. Experiencia Previa

Si 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
MOTORISTA CON LICENCIA DE CONDUCIR LIVIANA O PESADA		X			

7. Otros Aspectos

→ Los horarios serán rotativos, una semana de 4:00 am a 12:00 Pm y la siguiente semana de 12:00 Pm a 8:00 pm. O cualquier otro horario.
 → Los horarios pueden ser modificados según la necesidad de la unidad.
 → Trabajar en vacaciones, asuetos, según sea la necesidad de la unidad, para atender estudiantes y otros eventos.
 → Ser puntual en sus horarios de trabajo.
 → 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

