
	Perfil de puesto Cocinero			
	Cód.	Rev.	Aprobado	
	GEPER 2000.111	00	Página 1 de 4	

DENOMINACIÓN DEL PUESTO COCINERO

REQUISITOS Y DEPENDENCIAS DEL PUESTO

Titulación requerida	FP II rama Hostelería y Turismo, Hostelería o sus equivalentes más actuales de Dirección de Cocina.
Formación requerida	Título de manipulación de alimentos.
Experiencia requerida	Experiencia mínima 2 años
Dependencia jerárquica	Gobernanta
Dependencia funcional	Gobernanta
Colaboradores a su cargo	Ayudante de cocina.

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Misión del puesto

Llevar a cabo la elaboración y control del menú diario que se ofrece a los/as usuarios/as y organizar, distribuir y coordinar al personal adscrito a la cocina.

Funciones principales asociadas al puesto

FUNCIONES EN CUANTO A LA ORGANIZACIÓN DEL CENTRO:



1. Bajo la dependencia del/la Gobernante/a o Director/a del Centro, y siguiendo sus directrices generales, confecciona los diferentes menús y dietas especiales para cubrir adecuadamente las necesidades de alimentación de las personas residentes, siguiendo las directrices técnicas del médico/a o en su caso Enfermero/a.
2. Cocina los menús establecidos, realizando las necesarias modificaciones ante imprevistos y/o faltas de Stock.
3. Propone y realiza, en su caso, las compras de alimentos y material de cocina con objeto de mantener el stock adecuado en el almacén procurando la alimentación programada de los/as residentes y el buen funcionamiento de la cocina.
4. Coordina y supervisa la labor de los/as ayudantes de cocina, organizando los trabajos a desarrollar para la confección de los diversos menús.
5. Elabora el calendario laboral del personal a su cargo, proponiéndolo a su Superior inmediato/a. Aprobado el mismo, se responsabiliza de su cumplimiento e informa sobre las incidencias, proponiendo las medidas correctoras precisas.
6. Se encarga, en su caso, de la limpieza de los útiles, materiales e instalaciones de cocina y/o comedores como pueden ser cubiertos, cazuelas, vajilla, suelos, etc.
7. Es responsable del correcto uso y funcionamiento de las instalaciones, utensilios, herramientas y mobiliario del Servicio de Cocina, almacenes, tren de lavado, etc.
8. Elabora y propone a su inmediato/a superior el plan de necesidades de personal y material para el correcto funcionamiento del servicio.
9. Es responsable del cumplimiento y correcta gestión del Plan de A.P.P.C.C.
10. Controla el presupuesto asignado al Servicio de Cocina para su eficaz gestión.

FUNCIONES EN CUANTO AL PERSONAL DEL CENTRO:

11. Colabora con otros Servicios y con la Junta de residentes para informar y recibir sugerencias sobre cantidad, variedad, calidad, etc. de los menús.



FUNCIONES EN RELACION CON LAS PERSONAS ATENDIDAS:

12. Velar por una prestación del servicio eficaz que contribuya al bienestar de los usuarios.




	Perfil de puesto Cocinero				
	Cód.	Rev.	Aprobado		Página 2 de 4
	GEPER 2000.111	00			

OBJETIVOS ASIGNADOS AL PUESTO			
Ámbito	Indicador	Forma de cálculo	Meta
Satisfacción usuario			
1.			
2.			
Resultados de actividad/ Calidad asistencial			
3.			
4.			
5.			

COMPETENCIAS NECESARIAS (según manual de competencias de Igurco)			
Competencia	Capacidad de planificación, organización	Grado requerido	3
	<ul style="list-style-type: none"> Contribuye al mejor funcionamiento del conjunto de la unidad/área/departamento y al cumplimiento de los planes de trabajo. Se anticipa y prevé problemáticas e incidencias, estableciendo pautas para su tratamiento. Programa y organiza la actividad de los demás. Se adapta a exigencias de horario en función de necesidades (cobertura de bajas, ausencias...) Resuelve con autonomía y eficacia el conjunto de incidencias e imprevistos Reacciona rápidamente ante situaciones de emergencia. 		
Competencia	Utilización de recursos	Grado requerido	3
	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza de forma óptima los materiales y recursos, buscando su mayor rendimiento. Actúa de manera estricta y rigurosa en cuanto a su mantenimiento y cuidado. Se preocupa por la adecuada utilización de los materiales y recursos y propone mejoras para su aprovechamiento y rendimiento. Colabora activamente en las actividades de orden y conservación de los recursos. 		
Competencia	Orientación al usuario	Grado requerido	3
	<ul style="list-style-type: none"> Actitud y comportamiento de trato personalizado y considerado con el usuario Propicia información adaptada a las necesidades del usuario, asegurándose de su comprensión. Transmite profesionalidad, claridad en los mensajes, adecua el mensaje al interlocutor y verifica el nivel de comprensión. Asume la responsabilidad de comunicación con el usuario, ejerciendo adecuadamente la comunicación en situaciones críticas y emocionalmente especiales. Muestra interés por conocer las necesidades del usuario y se anticipa a las mismas 		

	Perfil de puesto Cocinero				
	Cód.	Rev.	Aprobado		Página 3 de 4
	GEPER 2000.111	00			

Competencia	Trabajo en equipo	Grado requerido	3
<ul style="list-style-type: none"> • Se coordina, colabora y comunica eficazmente con los demás profesionales con los que ha de interactuar. Desarrollar iniciativas para mejorar la colaboración e integración. • Contribuye de forma activa y destaca al trabajo en equipo, implicándose en la consecución de las actividades de equipo. • Contribuye a mantener un buen clima de trabajo en su área. • Colabora activamente y por propia iniciativa en reuniones y proyectos conjuntos de su área. • Promueve y fomenta la coordinación y busca áreas de colaboración entre diferentes áreas 			
Competencia	Actitud positiva y adaptación al cambio	Grado requerido	3
<ul style="list-style-type: none"> • Incorpora permanentemente mejoras en el desarrollo de su actividad, aportando mejoras significativas a los sistemas y métodos de trabajo • Se adapta con agilidad a los cambios, asimilando nuevos conocimientos e impulsando su implantación. • Impulsa y propicia en su ámbito de trabajo la identificación y propuesta de sugerencias de mejora. 			
3	Rigor profesional	Grado requerido	3
<ul style="list-style-type: none"> • Aplica con criterio correcto el conjunto de normas, directrices y procedimientos. • Apoya el cumplimiento de estas en su unidad o ámbito de trabajo • Actúa con consideración y discreción en relación con la información sensible que maneja • Se esfuerza por adquirir conocimientos y prácticas avanzadas que ayudan a mejorar en su ámbito de actividad. • Busca nuevas oportunidades de crecimiento y desarrollo, y es activo a la hora de conocer novedades y estar presente en foros, eventos, etc... 			
Competencia	Colaboración con la organización	Grado requerido	3
<ul style="list-style-type: none"> • Colabora activamente y por propia iniciativa en actividades y proyectos promovidos por la organización • Actitud proactiva en cuanto a participación en comisiones, grupos, etc..., desarrollando amplia actividad en los mismos. • Ha ejercido la dirección y coordinación de comisiones y grupos, desarrollando con eficacia las actividades asignadas. 			
Competencia	Capacidad docente	Grado requerido	3
<ul style="list-style-type: none"> • Colabora activamente y por propia iniciativa en las actividades de acogida, integración y formación de alumnos, personal de nueva incorporación y/o otros profesionales del equipo. • Desarrolla iniciativas específicas para favorecer la integración y el más rápido adiestramiento de todos ellos. • Asume la responsabilidad de integración y adiestramiento, estableciendo prioridades y evaluando resultados. 			

	Perfil de puesto Cocinero			 
	Cód.	Rev.	Aprobado	
	GEPER 2000.111	00	Página 4 de 4	

CONOCIMIENTOS TÉCNICOS		
Área	Nivel de conocimiento (descripción)	Valoración
Asistenciales		
		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
De Gestión		
LOPD	Compromiso de confidencialidad de datos. Firma de documento.	<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
CALIDAD	Sistema de gestión de calidad – procedimientos aplicables.	<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
MEDIOAMBIENTE	Buenas prácticas ambientales y manejo responsable de los recursos	<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
PREVENCIÓN DE RIESGOS	Manual de autoprotección y riesgos asociados a todos los puestos de trabajo. Medidas preventivas. Prevención y actuación ante emergencias.	<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
GESTIÓN DE RECURSOS	Gestión, control y manejo de todos los recursos del centro.	<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
Informáticos / Digitales		
Herramientas ofimáticas (Word, Excel...)		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
Trabajo colaborativo (One Drive, Teams...)		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
Idiomas		
Euskera		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
Inglés		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable

COMUNICACIÓN Y RELACIÓN		
Interna		Externa
<ul style="list-style-type: none"> • Gobernanta • Ayudante de cocina • Coordinadora general 	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisora general • Usuarios • Mantenimiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Proveedores

MOVILIDAD (dentro de la estructura de la empresa)	
Opciones	Requisitos