


	<b>Perfil de puesto</b> <b>Ayudante de cocina</b>			
	Cód.	Rev.	Aprobado	
	GEPER 2000.112	00	Página 1 de 4	

<b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO</b>	AYUDANTE DE COCINA
--------------------------------	--------------------

REQUISITOS Y DEPENDENCIAS DEL PUESTO	
Titulación requerida	Graduado Escolar o similar. FP I rama hostelería y turismo, cocina o sus equivalentes más actuales.
Formación requerida	Título manipulación de alimentos.
Experiencia requerida	Experiencia mínima 1 año
Dependencia jerárquica	Cocinero
Dependencia funcional	Cocinero
Colaboradores a su cargo	Ninguno.




DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
<b>Misión del puesto</b>	
Dar apoyo al/la cocinero/a en la elaboración de los menús.	
<b>Funciones principales asociadas al puesto</b>	
<b>FUNCIONES EN CUANTO A LA ORGANIZACIÓN DEL CENTRO:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Bajo la dependencia del/a Cocinero/a, cocina los distintos menús prefijados por el/la Cocinero/a de Residencia y/o prepara la comida para ser servida, adoptando, en caso de necesidad, decisiones respecto a posibles cambios en el menú.</li> <li>Se encarga de la limpieza de la cocina y/o office así como de los útiles, materiales e instalaciones ubicados en la misma.</li> <li>Colabora con su responsable inmediato superior en la confección de los pedidos de alimentos y/o materiales, los cuales recepciona y coloca ordenadamente en el almacén, manteniendo actualizado el registro escrito de entradas y salidas de alimentos de almacén.</li> <li>Prepara los carros de transporte con la comida, vajilla, etc. correspondiente y los deja en el lugar establecido a disposición del personal encargado de su transporte al comedor.</li> <li>Realiza los registros necesarios que se establezcan para el correcto cumplimiento del Plan de A.P.P.C.C.</li> </ol>	
<b>FUNCIONES EN RELACION CON LAS PERSONAS ATENDIDAS:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Velar por una prestación del servicio eficaz que contribuya al bienestar de los usuarios.</li> </ol>	

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



	<b>Perfil de puesto</b> <b>Ayudante de cocina</b>			
	Cód.	Rev.	Aprobado	
	GEPER 2000.112	00	Página 2 de 4	

### COMPETENCIAS NECESARIAS (según manual de competencias de Igurco)

Competencia	Capacidad de planificación, organización	Grado requerido	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se planifica y auto organiza para el más adecuado cumplimiento de las actividades</li> <li>Se ajusta al programa de trabajo de la unidad/área/departamento, reordenando y priorizando su actividad ante incidencias</li> <li>Facilita orientaciones y directrices adecuadas para organizar la actividad de los demás.</li> <li>Es estricto con el cumplimiento del horario y jornada</li> <li>Resuelve la mayoría de las incidencias con suficiente nivel de autonomía.</li> <li>Reacciona y resuelve con efectividad situaciones imprevistas.</li> </ul>			
Competencia	Utilización de recursos	Grado requerido	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliza de forma óptima los materiales y recursos, buscando su mayor rendimiento.</li> <li>Actúa de manera estricta y rigurosa en cuanto a su mantenimiento y cuidado.</li> <li>Se preocupa por la adecuada utilización de los materiales y recursos y propone mejoras para su aprovechamiento y rendimiento.</li> <li>Colabora activamente en las actividades de orden y conservación de los recursos.</li> </ul>			
Competencia	Orientación al usuario	Grado requerido	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Actitud y trato educado y amable hacia el usuario.</li> <li>Propicia información suficiente y clara sobre las actuaciones profesionales efectuadas que contribuyan al adecuado conocimiento de estas</li> <li>Adapta y modifica su lenguaje al interlocutor para favorecer una mayor comprensión</li> <li>Escucha con atención a los usuarios</li> <li>Cuida la comunicación verbal y no verbal atendiendo a las condiciones emocionales y personales del paciente y familiares</li> <li>Asume la responsabilidad de comunicar, en el ámbito de sus competencias, en situaciones críticas.</li> <li>Atiende adecuadamente las solicitudes y demandas de los usuarios</li> <li>Atiende adecuadamente las solicitudes y demandas de los usuarios/servicio/función</li> </ul>			
Competencia	Trabajo en equipo	Grado requerido	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>Responde satisfactoriamente a las demandas y solicitudes de otros profesionales, esforzándose por conocer sus necesidades o problemas.</li> <li>Contribuye adecuadamente al trabajo equipo, implicándose en la realización de tareas que le asignan.</li> <li>Adecuado nivel de comunicación y coordinación con el equipo, compartiendo información y experiencias.</li> <li>Participa activamente en reuniones y proyectos conjuntos</li> <li>Buen nivel de comunicación y colaboración con otras áreas</li> </ul>			

	<b>Perfil de puesto</b> <b>Ayudante de cocina</b>			 
	Cód.	Rev.	Aprobado	
	GEPER 2000.112	00	Página 3 de 4	

<b>Competencia</b>	<b>Actitud positiva y adaptación al cambio</b>	<b>Grado requerido</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se cuestiona y evalúa los resultados de su actividad diaria, identificando y desarrollando acciones de mejora.</li> <li>Aporta soluciones o sugerencias de mejora ante problemas o deficiencias.</li> <li>Se cuestiona y evalúa los resultados de su actividad diaria, identificando y desarrollando acciones de mejora.</li> </ul>			
<b>Competencia</b>	<b>Rigor profesional</b>	<b>Grado requerido</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumple sistemática y rigurosamente con el conjunto de normas, directrices y procedimientos.</li> <li>Muestra interés por las mismas, y se esfuerza por comprenderlas.</li> <li>Discrimina correctamente el grado de confidencialidad exigido en cada caso en relación con la información sensible que maneja</li> <li>Actualiza permanentemente sus conocimientos. Realizar acciones formativas y de aprendizaje de manera regular.</li> <li>Acude a eventos, jornadas, cursos relacionados con su actividad, de manera voluntaria</li> </ul>			
<b>Competencia</b>	<b>Colaboración con la organización</b>	<b>Grado requerido</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Colabora y participa activamente en actividades y proyectos promovidos por la organización cuando se requiere su colaboración.</li> <li>Habitualmente es requerido para participar en comisiones, grupos, etc...</li> </ul>			
<b>Competencia</b>	<b>Capacidad docente</b>	<b>Grado requerido</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Colabora y participa activamente en actividades de acogida, integración y formación de alumnos, personal de nueva incorporación y/o otros profesionales.</li> <li>Responde satisfactoriamente a las demandas y solicitudes de información de todos ellos, esforzándose por conocer sus problemas o necesidades.</li> <li>Propicia a todos ellos directrices compartiendo conocimiento y experiencia</li> </ul>			

	<b>Perfil de puesto</b> <b>Ayudante de cocina</b>			
	Cód.	Rev.	Aprobado	
	GEPER 2000.112	00	Página 4 de 4	

CONOCIMIENTOS TÉCNICOS		
Área	Nivel de conocimiento (descripción)	Valoración
<b>Asistenciales</b>		
		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
		<input type="checkbox"/> Requisito <input type="checkbox"/> Valorable
<b>De Gestión</b>		
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. Proceso limpieza y lavandería	<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
<b>Informáticos / Digitales</b>		
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
<b>Idiomas</b>		
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"> <li>Gobernanta</li> <li>Cocinero</li> <li>Coordinadora general</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supervisora general</li> <li>Usuarios</li> <li>Mantenimiento</li> </ul>	

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