



**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL
MANUAL DE PERFIL DE PUESTOS**

CLAVE DEL PUESTO	DENOMINACIÓN DEL PUESTO	NIVEL DE SUELDO
	ENCARGADO DE COCINA	9.1

PERFIL DEL PUESTO	
EDAD:	25 AÑOS O MAS
GENERO O SEXO:	MASCULINO
GRADO DE ESTUDIOS:	LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
CARRERA O ESPECIALIDAD:	CURSOS RELACIONADOS EN EL MANEJO Y LA PREPARACION DE ALIMENTOS
EXPERIENCIA MÍNIMA:	2 AÑOS
HABILIDADES PERSONALES: RESPONSABILIDAD PROACTIVO	HABILIDADES ESPECIALES TRABAJO EN EQUIPO TRABAJO BAJO PRESION ADAPTABILIDAD AL CAMBIO COMUNICACIÓN EFECTIVA

OBJETIVO DEL PUESTO
SUPERVISAR LAS ACTIVIDADES DE LOS COCINEROS EN LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS PARA LOS HUESPEDES DEL HOGAR DE ANCIANOS, ASI COMO ADMINISTRAS LOS INSUMOS D EMANERA ADECUADA Y LLEVAR CONTROL DEL INVENTARIO DEL ALMACEN.



**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL
MANUAL DE PERFIL DE PUESTOS**

CLAVE DEL PUESTO	DENOMINACIÓN DEL PUESTO	NIVEL DE SUELDO
	ENCARGADO DE COCINA	9.1

REPORTA A:
JEFE DE DEPARTAMENTO "A"

SUPERVISA A:
COCINERO (A) AUX. DE COCINA ALMACNEISTA

RELACIONES DE COORDINACIÓN CON AREAS DE LA MISMA DEPENDENCIA:
ÁREA MEDICA, TRABAJO SOCIAL, ADMINISTRATIVO, RECURSOS HUMANOS

RELACIONES DE COORDINACIÓN CON OTRAS DEPENDENCIAS U ORGANISMOS:
N/A



**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL
MANUAL DE PERFIL DE PUESTOS**

FUNCIONES ESPECÍFICAS INHERENTES AL PUESTO

- ELABORACION DE LOS MENU SEMANALES.
- SUPERVISION DEL PERSONAL DE COCINA EN LOS DIFERENTES TURNOS.
- CONTROL D EINVENTARIO DE ALMACEN.
- PREPARACION DE ALIMENTOS.
- PREPARACION DE BEBIDAS.
- MANEJO DE LOS APARATOS ELECTRONICOS DESIGNADOS AL AREA DE COCINA.
- SUPERVISION DEL BUEN FUNCIONAMIENTO D ELOS EQUIPOS ASIGNADOS A SU AREA.

MARIO R. PAVÓN CARRASCO
DIRECTOR GENERAL DEL DIF ESTATAL

C.P. LILIANA RENDIS BUENFIL
DIRECTORA DE ATENCIÓN INTEGRAL
AL ADULTO MAYOR