

ANEXO N° 01
Formato de perfil de puestos bajo régimen del Decreto Legislativo N° 1057 y/o Carreras Especiales

SECCIÓN: IDENTIFICACIÓN

Órgano:	VICERRECTORADO ACADEMICO
Unidad Orgánica	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Cargo estructural	NO APLICA
Clasificación	NO APLICA
Nombre del puesto	CHEFF
Dependencia Jerárquica	DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Puestos a su cargo	CHEFF DEL COMEDOR UNIVERSITARIO

SECCIÓN: FUNCIONES

MISIÓN DEL PUESTO

BRINDAR UNA ADECUADA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE BRINDAN A LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

FUNCIONES DEL PUESTO

- Administrar el área de cocina
- Preparación de alimentos.
- Planificar, organizar, dirigir las actividades propias del servicio gastronómico para el servicio de alimentación colectiva institucional, custodiando la seguridad sanitaria, mediante la supervisión y preparación de alimentos.
- Verificar la calidad de los insumos solicitados.
- Cumplir con la preparación según los horarios establecidos para el servicio de atención.
- Otras funciones asignadas por la jefatura inmediata, relacionadas a la misión del puesto/área

CONDICIONES ATÍPICAS PARA EL DESEMPEÑO DEL PUESTO

Periodicidad de la Aplicación temporal (marcar con un X, luego explicar o sustentar)

Temporal Permanente

SECCIÓN: REQUISITOS

FORMACIÓN ACADÉMICA

A) Nivel Educativo	B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos	C) ¿Colegiatura?																		
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Incompleta</td> <td>Completa</td> </tr> <tr> <td>Primaria</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Secundaria</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Técnica Básica (1 ó 2 años)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Técnica Superior (3 ó 4 años)</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Universitaria</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Incompleta	Completa	Primaria			Secundaria			Técnica Básica (1 ó 2 años)			Técnica Superior (3 ó 4 años)		X	Universitaria			<input type="checkbox"/> Egresado(a) <input type="checkbox"/> Bachiller <input checked="" type="checkbox"/> Título/ Licenciatura ESTUDIO CONCLUIDO EN TECNOLOGÍA DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL CON ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA. <input type="checkbox"/> Maestría <input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Grado <input type="checkbox"/> Doctorado <input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Grado	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> D) ¿Habilitación profesional? Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
	Incompleta	Completa																		
Primaria																				
Secundaria																				
Técnica Básica (1 ó 2 años)																				
Técnica Superior (3 ó 4 años)		X																		
Universitaria																				

CONOCIMIENTOS

A) Conocimientos técnicos principales requeridos para el puesto (No se requiere sustentar con documentos):

Conocimiento en temas de salud e higiene.

Conocimientos de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

B) Cursos y/o programas de especialización requeridos y sustentados con documentos:

Cursos en temas de su especialidad.

C) Conocimientos de Ofimática e Idiomas/Dialectos

OFIMÁTICA	Nivel de dominio				IDIOMAS / DIALECTO	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos	X				Inglés	X			
Hojas de cálculo	X				Quechua	X			
Programa de presentaciones	X				Otros (Especificar)	X			
Otros (Especificar)	X				Otros (Especificar)	X			
Otros (Especificar)	X				Observaciones:				
Otros (Especificar)	X								

EXPERIENCIA

Experiencia laboral general

Indique el tiempo total de experiencia laboral, ya sea en el sector público o privado.

2 AÑOS

Experiencia laboral específica

A. Indique el tiempo de experiencia requerido para el puesto en la función o la materia:

1 AÑO

B. Indique el tiempo de experiencia requerido para el puesto en el nivel mínimo de puesto (precisando este):

1 AÑO

C. En base a la experiencia requerida para el puesto (parte A), señale el tiempo requerido en el sector público:

1 AÑO

Otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia, en caso existiera algo adicional para el puesto.

Responsabilidad

- Proactividad

- Trabajo en equipo

- Actitud de servicio

- Asertividad

- Empatía

- Comunicación.

HABILIDADES O COMPETENCIAS

REQUISITOS ADICIONALES

