



FECHA DE PUBLICACIÓN
13/07/2018

CONVOCATORIA

Por este medio se convoca a todo el personal de base con nombramiento y con una antigüedad mínima de 18 meses ininterrumpida en esa categoría como lo señala el artículo 4 del Reglamento de Funcionamiento Interno de la Comisión Mixta de Ingreso y Escalafón, para participar en el proceso de ESCALAFON, promoción y ascenso a través de la plaza siguiente:

PUESTO VACANTE: Cocinera (P.P 281)	Adscripción CDI # 4 Comisionada al CDI #9
SUELDO: \$10,639.01	HORARIO Lunes a viernes, (30 horas)

DESCRIPCIÓN GENERICA: Elaborar los alimentos que se proporcionan en las áreas que se tiene destinado, de acuerdo al libro de menús con la mejor calidad, aprovechamiento y en óptimas condiciones de higiene.

FUNCIONES ESPECÍFICAS:

- * Preparar oportunamente los alimentos a fin de no alterar los horarios establecidos, distribuyendo raciones adecuadas de los alimentos a los menores.
- * Coordinar y supervisar las actividades y presentación adecuada de las auxiliares de cocina.
- * Mantener en óptimas condiciones de higiene la cocina, así como el equipo, mobiliario, utensilios, vajillas, cubiertos, así como el control de los mismos.
- * Reportar oportunamente a su jefe inmediato de algún desperfecto del mobiliario en su área, así como solicitar los materiales necesarios para el adecuado desempeño de sus funciones.
- * Participar en la recepción de alimentos y abarrotes, en coordinación con el médico y jefe de área verificando calidad, cantidad requerida, así como el almacenamiento y conservación de los víveres.
- * Preparar los alimentos higiénicamente
- * Cuidar que el almacén se encuentre en óptimas condiciones de higiene y orden.
- * Elaborar el inventario de abarrotes mensual, y el aprovisionamiento siguiente en coordinación con el jefe de área, así como mantener actualizado el control de existencias del almacén, utilizando primeras entradas, primeras salidas.
- * Revisar la fecha de caducidad de alimentos y almacenarlos de acuerdo a la misma y rotularlos.
- * Seguir indicaciones del médico para la elaboración de menús, para los niños que requieran dietas especiales.
- * Reportar a su jefe inmediato cualquier brote de plaga (cucarachas, ratones, etc).
- * Organizar por horario las actividades de cocina, para que quede completamente limpia antes de retirarse de sus labores.
- * Participar activamente en los distintos grupos de seguridad y emergencia escolar.
- * Cumplir con los lineamientos que rigen las actividades del centro.
- * Registrar su asistencia a sus labores en el horario establecido.
- * Mantener actualizado el inventario de bienes muebles bajo su resguardo.
- * Notificar a su jefe inmediato cada vez que se den de baja o de alta bienes muebles que se encuentran en el área de cocina.
- * Dar el uso adecuado y cuidar el mobiliario que le facilita el sistema para la realización de sus actividades.
- * Informar permanentemente al jefe del centro sobre las actividades realizadas.
- * Presentarse a laborar conforme a las normas oficiales vigentes.
- * Cumplir con el reglamento de centros de desarrollo infantil y demás lineamientos que rigen las actividades del centro.
- * Las demás que de manera expresa, le sean asignadas por el jefe del CDI, siempre y cuando se encuentren vinculadas al puesto.

*** PERFIL DE PUESTO:**

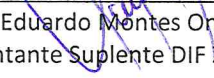
ESCOLARIDAD
Bachillerato con Carrera Técnica Culinaria o su equivalente


Estado Civil: Sexo: Edad:

HABILIDADES Y DESTREZAS:

1. Alto grado de orden y concentración
2. Excelente Actitud de servicio
3. Excelente manejo de reportes numéricos

EXPERIENCIA LABORAL:


LIC. José Eduardo Montes Ontiveros
Representante Suplente DIF Zapopan


LIC. TS Mónica Loyola Rodríguez
Representante Suplente del SIDEDIF