

TERMINOS DE REFERENCIA	CANTIDAD
AUXILIAR DE COCINA	1

A. FUNCIONES ESPECIFICAS

1. Apoyar al técnico de cocina en el preparado de alimentos según lo programado.
2. Realizar el lavado y limpieza de ingredientes o insumos a emplearse al menú.
3. Habilitar (cortar, picar, desojar, rallar, moler, entre otros) los ingredientes a emplearse al menú.
4. Servir los alimentos en las charolas sin preferencia ni discriminación.
5. Preparar los postres y bebidas.
6. Recoger y lavar las charolas que dejan los alumnos.
7. Preparar las ensaladas.
8. Preparar la sopa.
9. Lavar las ollas, tazas y demás utensilios de la cocina.
10. Realizar la limpieza general del comedor.
11. Mantener la higiene en la manipulación de los alimentos.
12. Velar por el cuidado y conservación de los implementos y utensilios de cocina.
13. Elaborar el informe anual de las actividades realizadas.
14. Las demás funciones asignadas el director de Bienestar Universitario.

B. REQUISITOS MINIMOS

FORMACION	
Nivel Educativo alcanzado	Secundaria Completa
Profesión de ser el caso	-
EXPERIENCIA	
Experiencia (mínima)	-
Experiencia Especifica (mínima)	No menor de 6 meses de experiencia laboral en funciones a fines sea en el sector público o privado.
CONOCIMIENTOS BASICOS	
<ul style="list-style-type: none"> • En técnicas básicas de manipulación de los alimentos y de preparación de presentación de los platos. • En aplicación de normas de higiene en la manipulación de los alimentos. 	
REMUNERACION:	
<ul style="list-style-type: none"> • 1,200 • Contrato 30 días por el mes de agosto 	



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA
 Dirección de Bienestar Universitario, Deportes y Cultura

M^{te} Hortensia Viena Pezo
 DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO