

V.JULIO 2024 PERFIL DE CARGO: AYUDANTE DE COCINA

Descripción de Cargo

El Ayudante de Cocina es responsable de la “mise en place” para la preparación y presentación de los alimentos, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria, cumpliendo los procedimientos establecidos.

El Ayudante de Cocina es responsable de apoyar en las tareas diarias de la cocina, asegurando que todos los ingredientes estén preparados y que las áreas de trabajo estén limpias y organizadas. Trabaja en estrecha colaboración con el equipo de cocina para garantizar que los platos se preparen y presenten de acuerdo con nuestros estándares.

Mantiene un trato cordial con los compañeros de trabajo, así como respeto y trato justo con los empleadores y jefaturas. demuestra la misma cordialidad al ser consultado por externos o visitantes del parque. Este enfoque asegura un ambiente de trabajo positivo y profesional en el parque del estrecho.

Este cargo depende directamente del Primer Cocinero, Jefe de Servicios o Subgerente de Operaciones y Servicios, a su vez trabaja en estrecha relación con el área de ventas, marketing y adquisiciones.

Responsabilidades y Tareas

1. Preparación de Ingredientes: Lavar, pelar, cortar y rallar ingredientes básicos para la preparación de los alimentos.
2. Mise en Place: Asegurar que todos los ingredientes y herramientas estén listos y organizados para el servicio.
3. Calentar / restituir comida preparada como sopa, empanadas, entre otros.
4. Limpieza y Mantenimiento: Mantener las áreas de trabajo y utensilios limpios y en buen estado, siguiendo las normas de higiene y seguridad alimentaria. Incluye baños.
5. Manejo de residuos.
6. Asistencia en la Cocina: Apoyar en las preparaciones bajo la supervisión del cocinero principal o su segundo.
7. Gestión de Inventarios: Ayudar en la recepción y almacenamiento de productos, controlando fechas de caducidad y rotación de inventarios.
8. Manejo de mercaderías: sistema manejo inventario FIFO (first in – first out) y su debido control sobre los vencimientos (nunca hacer preparaciones con productos vencidos o descompuestos).
9. Analizar y comunicar eventuales fallas de fábrica de los productos a sus superiores.
10. Apoyo para los montajes y desmontajes del salón para eventos especiales.
11. En caso de ser requerido por sus superiores, apoyo en “carros de comida” (food trucks), eventos especiales, entre otros relacionados.
12. Cumplimiento de Normas: Seguir las políticas y procedimientos de seguridad alimentaria y salud laboral.

V.JULIO 2024 PERFIL DE CARGO: AYUDANTE DE COCINA

Requisitos

EDUCATIVOS	LABORALES	REFERENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> ● Egresada/o de educación técnica superior en carrera relacionada con gastronomía. (deseable) ● Conocimiento de diversas técnicas culinarias y habilidades de cocina. (deseable) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Experiencia demostrada como ayudante de cocina en un entorno similar. (6 meses mínimo) ● Conocimientos de gestión de inventarios y control de costos. ● Capacidad para trabajar bajo presión y en un entorno de ritmo rápido. 	<p>Incluir en CV al menos 3 referencias profesionales (nombre, organización e info. de contacto).</p>

Jornada Laboral

Semana de trabajo de 40 horas, con jornadas de 10 horas diarias, distribuidos en 4 días a la semana.

- La jornada comienza a las 9:30 y termina a las 20:00. Considera 30 minutos de colación (cualquier cambio será debidamente informado y formalizado vía anexo contrato).
- La jornada no incluye el tiempo de traslado entre el Parque y la ciudad tanto de ida como de vuelta.
- El transporte entre Punta Arenas y el Parque es provisto por la organización.
- No incluye ni implica pernoctación en terreno. No incluye colación.
- Sueldo líquido: \$600.000

Las funciones se desarrollarán principalmente en las instalaciones del Parque del Estrecho de Magallanes, KM52 Ruta Sur, no obstante, en caso de necesitar su asistencia en la oficina ubicada en Punta Arenas será notificada debidamente vía email o llamada telefónica.