

### Descripción de Cargo

El Primer Cocinero es responsable de la preparación y presentación de los alimentos, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Supervisa a los miembros del equipo de cocina y coordina las actividades diarias en la cocina para garantizar un servicio eficiente y de alta calidad, cumple procedimientos, realiza control de inventarios y nuevas propuestas.

Mantiene un trato cordial con los compañeros de trabajo y sus subordinados, 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 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 Alimentos: Elaborar y cocinar alimentos siguiendo las recetas y técnicas establecidas por Parque del Estrecho de Magallanes, debe asegurar una presentación atractiva y adecuada de los platos. Lo anterior incluye nuevas propuestas de productos.
2. Coordinación y Supervisión del Equipo: Coordinar y supervisar al personal de cocina asignando tareas y horarios al equipo de cocina. Mantener un buen clima laboral entre todos sus subordinados, estar atento y ser respetuoso, promover un ambiente positivo y una comunicación activa para asegurar un trabajo eficiente y armonioso.
3. Gestión de Inventarios: Controlar y gestionar los inventarios de alimentos y suministros, realizar pedidos de productos necesarios para la operación diaria de la cocina.
4. Normas de Seguridad e Higiene: Mantener la cocina en condiciones higiénicas y seguras, cumpliendo con las normativas de seguridad alimentaria. Implementar y supervisar prácticas de higiene personal y limpieza en el equipo de cocina, buenas prácticas de manufactura (BPM).
6. Control de Calidad: Asegurar que todas las preparaciones se preparen y presenten según los estándares de calidad de Parque del Estrecho de Magallanes.
7. Participar activamente en reuniones de equipo contribuyendo a optimizar el desempeño de su área.

## V.JULIO 2024 PERFIL DE CARGO: PRIMER COCINERO

### Requisitos

EDUCATIVOS	LABORALES	REFERENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Egresada/o de educación técnica superior en carrera relacionada con gastronomía.</li> <li>● Conocimiento profundo de diversas técnicas culinarias y habilidades de cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Experiencia demostrada como cocinero en un entorno similar. (6 meses mínimo)</li> <li>● Excelentes habilidades de liderazgo y comunicación.</li> <li>● Conocimientos de gestión de inventarios y control de costos.</li> <li>● Capacidad para trabajar bajo presión y en un entorno de ritmo rápido.</li> <li>● Experiencia en uso de herramientas de Ofimática (Word, Excel, Email) a nivel medio</li> </ul>	<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 \$850.000

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.