



CATÁLOGO SECTORIAL DE PUESTOS

Grupo:	Paramédico	Código:	M02046
Rama:	Paramédica		
		A	1/105/2021
Puesto:	Cocinero Jefe de Hospital	Actualización:	14/05/2021

Funciones.

Organizar, dirigir, controlar y supervisar el trabajo del personal a su cargo.

Ejecutar en forma correcta y oportuna de acuerdo con las normas que la institución establezca, la preparación, cocción y aderezo final que los alimentos normales y especiales conforme al programa del servicio que se le encargue, vigilando en forma permanente el aprovechamiento óptimo de los víveres, ingredientes y artículos, así como su manipulación y conservación una vez preparados y al distribuirse.

Colaborar en la planeación del cuadro básico de minutas y formular la requisición de víveres, ingredientes, repuestos de útiles, accesorios y materiales de aseo para el servicio.

Recibir y verificar las dotaciones de los mismos de acuerdo con las normas de la institución y los sistemas de operación en servicio autorizado.

Ve<mark>rific</mark>ar el uso correcto y composturas del equipo, utensilios, e instalaciones para la preparación, la limpieza y conservación del área de preparación.

Controlar el equipo, utensilios, materias primas, formula y tramita en su caso solicitudes de reposición.

Captar y reportar por escrito deterioros, descomposturas, mal funcionamiento, pérdidas o alteraciones en el equipo, en las instalaciones eléctricas, hidráulicas, de gas, de vapor, drenaje, ventilación y de los elementos o ingredientes.

Reportar por escrito los excedentes sobrantes y faltantes de los alimentos, así como el aprovechamiento de los sobrantes y hacer las devoluciones pertinentes.

Entregar contados los alimentos preparados en las correspondientes raciones de acuerdo con las solicitudes al personal auxiliar para la distribución a pacientes y personal.

Indicar y verificar las técnicas de limpieza del área en general y del equipo.

Rea<mark>lizar con efectiv</mark>idad todas las actividades relacionadas con las funciones establecidas y las que se le demanden según programas prioritarios.





CATÁLOGO SECTORIAL DE PUESTOS

Grupo:	Paramédico	Código:	M02046					
Rama:	Paramédica							
Puesto:	Co <mark>cine</mark> ro Jefe de Hospital	Actualización:	14/05/2021					
Requisitos académicos.								
Nivel Aca	démico:		Nivel Académico Adicional:					
Secundar	ia		n/a					
Grado de	Avance:		Grado de Avance:					
Terminad	0	n/a						
Carrera(s):		Carrera(s):					
n/a			n/a					
	nto <mark>par</mark> a acreditarlo:		Documento para acreditarlo:					
Certificad	0		n/a					
Otros:								
n/a								
Experie	ncia laboral.							
2 años como cocinero.								
Ámbito de responsabilidad.								
Se enc <mark>uentra en unidades de 2do. y 3er. nivel. a partir de 120 camas.</mark>								
Nivel inmediato superior.								
Dietista.								
Dietista.								



UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS Y ORGANIZACIÓN DIRECCIÓN DE INTEGRACCIÓN DE PUESTOS Y SERVICIOS PERSONALES DEPARTAMENTO DE PERFILES PUESTOS Y SALARIOS

CATÁLOGO SECTORIAL DE PUESTOS

Grupo:	Paramédico	Código:	M02046					
Rama:	Paramédica							
Puesto:	Cocinero Jefe de Hospital	Actualización:	14/05/2021					
Nivel inmediato inferior.								
Cocinero en Hospital								
Áreas nocivas peligrosas en hospitales.								
n/a								
Aplicabilidad.								
	CEN EST	JURIS	1º Nivel	2° Nivel	3° Nivel			
				X	X			