

# 016 - 2017 - MINEDU

NORMAS PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA DE SERVICIOS DEL PERSONAL PARA LAS INTERVENCIONES PEDAGÓGICAS EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS PRESUPUESTALES 0090,0091 y 0106, PARA EL AÑO 2017

|   |   |
|---|---|
| ANEXO   | 1.26  |
| PP  | 0090 - PELA   |
| ACTIVIDAD   | 5005629   |
| INTERVENCIÓN  | Centro Rural de Formación en Alternancia - CRFA   |
| NOMBRE DEL PUESTO   | Personal de cocina para CRFA  |
| DEPENDENCIA   | Coordinador(a) de CRFA  |
| <b>PERFIL DEL PUESTO</b>  |   |
| <b>REQUISITOS</b>   | <b>DETALLE</b>  |
| <b>Experiencia</b>  | <p><b>Experiencia General:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia laboral general no menor a seis (06) meses en el sector público o privado.</li> </ul> <p><b>Experiencia Específica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiencia de tres (03) meses como responsable de cocina, ayudante de cocina o actividades ligadas al cargo.</li> </ul> |
| <b>Competencias</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actitud de servicio y con iniciativa.</li> <li>- Alto sentido de responsabilidad, orden y proactividad.</li> <li>- Habilidades comunicacionales.</li> </ul>  |
| <b>Formación Académica, grado académico y/o nivel de estudios</b>   | De preferencia con estudios en educación básica   |
| <b>Conocimientos para el puesto y/o cargo: mínimos o indispensables y deseables</b><br>(Evaluación psicológica y entrevista)                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desempeño eficaz en el trabajo en beneficio de los y las estudiantes y la comunidad educativa</li> <li>- Técnicas de cocina.</li> <li>- Elaboración de menús.</li> <li>- Estándares de calidad, Seguridad, higiene y manipulación</li> <li>- Manejo insumos y materiales de cocina y comedor.</li> </ul>                                     |
| <b>OTROS</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- No registrar antecedentes policiales, el cual será presentado al momento de suscribir el contrato</li> <li>- Residente de la comunidad.</li> </ul>   |
| <b>CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO Y/O CARGO</b>   |   |
| Realizar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos a los estudiantes y personal del CRFA integral de los estudiantes. |   |
| a.  | Recepcionar los alimentos, asegurándose de que éstos se encuentren en buen estado para su posterior consumo.  |
| b.  | Almacenar los productos, implementando un almacenamiento diferenciando entre los alimentos perecibles y no perecibles, y llevando un control del uso de los mismos.   |
| c.  | Garantizar el adecuado mantenimiento y salubridad de los ambientes destinados a la preparación, consumo y almacenamiento de los alimentos.  |
| d.  | Preparar los alimentos: desayuno, almuerzo y cena, según los requerimientos del CRFA y en los horarios los establecidos, para el total de estudiantes y personal.   |
| e.  | Participar en el servido y distribución de alimentos según los requerimientos de la institución educativa y bajo las normas de higiene establecidas.  |
| f.  | Realizar el mantenimiento y la limpieza de los utensilios de cocina.  |
| g.  | Otras actividades inherentes a sus funciones asignadas por la dirección del CRFA.   |
| <b>CONDICIONES ESENCIALES DEL CONTRATO</b>  |   |
| <b>CONDICIONES</b>  | <b>DETALLE</b>  |
| <b>Lugar de prestación del servicio</b>   | Institución Educativa: CRFA   |
| <b>Duración del contrato</b>  | Los contratos tienen vigencia a partir del mes de marzo y pueden ser prorrogados dentro del año fiscal.   |
| <b>Contraprestación mensual</b>   | S/ 1,000.00 (Mil y 00/100 Soles) mensuales.<br>Incluyen los montos y afiliaciones de ley, así como toda deducción aplicable al trabajador.  |
| <b>Otras condiciones esenciales del contrato</b>  | Jornada semanal máxima de 48 horas.   |

