

Catálogo de funciones de los puestos Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz



CÓDIGO

DENOMINACIÓN

1909

AYUDANTE/A COCINA

GRUPO

E

Otras Agrupaciones Profesionales

PER.LING.

1

ESCALAS

2200

EL PUESTO PUEDE SER OCUPADO POR CUALQUIER FUNCIONARIO/A DE LA ESCALA ADMINISTRACIÓN ESPECIAL SUBESCALA SERVICIOS ESPECIALES

IT TXARTELA

CARNET

COMPLEMENTOS

CD	CE	%D
12	240	100

Cod Titulaciones de acceso

100 SIN REQUISITO DE TITULACIÓN (SEGÚN DISPOSICIÓN ADICIONAL SEXTA EBEP)

Dotaciones
Fecha preceptividad

SI NO TOTAL

0	7	7
---	---	---

FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL PUESTO

Limpiar	las instalaciones, utensilios, aparatos y maquinaria
Preparar	géneros para la elaboración del plato
Tomar	muestras de los platos elaborados

FUNCIONES DEL GRUPO DE TITULACIÓN

Atender	al ciudadano/a
Colaborar	con el personal del servicio
Colaborar	en procesos administrativos
Colaborar	en el diseño, implementación y evaluación de los procedimientos de trabajo
Cumplir	la normativa y directrices en materia de Prevención de Riesgos Laborales
Detectar	necesidades de intervención, corrección, reparación
Informar	en la materia propia de su actividad

CÓDIGO**DENOMINACIÓN****1909****AYUDANTE/A COCINA****FUNCIONES DE JEFATURA O MANDO****COMPETENCIAS****7****GRUPO DE LA FUNCIÓN SUBALTERNA**

INCLUYE: INFORMACIÓN, CONSERJES, PERSONAL DE OFICIOS (PINTOR/A, MANTENIMIENTO, ALMACENERO/A, JARDINERO/A, ALBAÑIL, SOLDADOR/A, ETC.), PERSONAL DE LIMPIEZA, AUXILIAR CLÍNICA, MONTERO/A, AUXILIAR ENFERMERÍA, TELEFONISTA, AYUDANTE/A COCINA, VIGILANTES/AS DE APARCAMIENTOS, GUARDA DE ALBERGUE, AYUDANTE/A LAVANDERÍA-COSTURA-PLANCHA, OPERADOR/A SALA

Competencias	Definición
CONOCIMIENTOS ESPECÍFICOS DEL PUESTO, DE LAS HERRAMIENTAS Y DE LA SEGURIDAD	Poseer conocimientos adecuados para el desempeño de las tareas específicas, de las herramientas de trabajo, del mantenimiento de las instalaciones, de la seguridad.
HABILIDADES DE DESEMPEÑO	Poseer habilidades de organización y ejecución de la tarea.
HABILIDADES DE ENLACE Y COORDINACIÓN	Tener conocimiento del organigrama municipal para canalizar y derivar a la ciudadanía.
HABILIDADES SOCIALES DE ATENCIÓN	Tener habilidades sociales en el trato y atención a personas.
TRABAJO EN EQUIPO	Poseer capacidad para mantener buena relación con compañeros/as y personal de otros departamentos, como condición para el desarrollo de actividades de trabajo en equipo.
AUTOORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	Saber organizar el trabajo y las tareas concretas propias, según prioridades.
ACTITUD ORIENTADA AL SERVICIO A LA CIUDAD	Tener buena disposición ante el público y actitud de que el trabajo bien realizado es, ante todo, un servicio dirigido a la ciudad y a la ciudadanía..
ACTITUD POSITIVA	Saber hacer frente a las situaciones adversas sin dramatizar, intentando ver los aspectos positivos de la situación o situando la dificultad que se atraviesa con perspectiva. tener una actitud y predisposición positivas.
CIERTA INICIATIVA	Poseer cierta capacidad de decisión e iniciativa al ejecutar las tareas, equilibrada entre las directrices recibidas y el conocimiento directo de la realidad, siempre con una finalidad de mejora.
MOTIVACIÓN	Ser capaz de obtener satisfacción personal del trabajo que se realiza.

CÓDIGO

DENOMINACIÓN

1909

AYUDANTE/A COCINA

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

FUNCIONES

-
- Colaborar con el cocinero en la distribución de los servicios:
 - * colocando los servicios en los diferentes carros calientes, arcones, termorettes
 - * realizando el marcaje y emplatado
 - * cumplimentando los diferentes termos
-
- Preparar géneros para la elaboración del plato:
 - * comprobando las características de calidad y cantidad necesaria
 - * realizando las manipulaciones y tratamientos necesarios para su posterior utilización
-
- Limpieza de los diferentes utensilios de cocina, máquinas y aparatos
-
- Tomar muestras de los platos elaborados identificando el producto y la fecha de elaboración