

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA Y ABIERTA PARA OCUPAR (1) PLAZA
AUXILIAR LABORATORIOS DE GASTRONOMÍA Y SUMINISTROS

COLEGIATURA

REQUISITOS:

- Bachiller
- Acreditar mínimo 1 años de experiencia.

COMPETENCIAS REQUERIDAS

CENTRALES

- Comunicación Asertiva.
- Creatividad.
- Capacidad de planificar y organizar.
- Capacidad de autogestión.
- Capacidad investigativa.
- Interés Tecnológico .
- Compromiso con el aprendizaje continuo.
- Trabajo en Equipo.
- Atención al detalle.

APTITUDINALES

- Visión
- Liderazgo
- Capacidad de construir confianza
- Capacidad de juicio y toma de decisiones

TÉCNICAS

- Aseo general
- Manipulación de Alimentos
- Manejo y uso de químicos
- Normativa en manipulación de alimentos

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- A. Cumplir con las normas establecidas por la Unidad a la que pertenecen.
- B. Ejecutar las tareas asignadas, para el apoyo, entrega y recibo de clases prácticas en los Laboratorios de Gastronomía y Suministros.
- C. Servir de apoyo cuando sea necesario en la Unidad de Logística y Servicios especializados.
- D. Respetar criterios establecidos por docentes y estudiantes y opiniones del equipo de trabajo.
- E. Facilitar y apoyar la labor de sus compañeros.
- F. Despachar y recibir pedidos y sobrantes a docentes.
- G. Atender las necesidades generadas por docentes y estudiantes en el transcurso de las clases prácticas.
- H. Tratar en forma respetuosa a docentes, estudiantes, jefe inmediato, compañeros y demás personal de la Institución
- I. Acondicionar los laboratorios, equipos, utensilios y las materias primas, para su utilización los Laboratorios prácticos.
- J. Mantener un uso adecuado del uniforme asignado por la Institución. En condiciones de limpieza y porte.
- K. Cumplir las funciones y responsabilidades establecidas para la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- L. Cumplir con los procedimientos y procesos establecidos en el SGI (Sistema de Gestión Integral).

M. Conocer, aceptar y acatar el reglamento interno de trabajo, organigrama y demás normativa de la Institución.

N. Las demás funciones que le asigne el jefe inmediato inherentes a la naturaleza del cargo que contribuyan para el cumplimiento de la misión, los principios, los estatutos y los objetivos de Colegiatura.

INSCRIPCIONES

Para aplicar a la plaza solicitada, enviar su hoja de vida con formato institucional al correo electrónico manuelasanchezr@colegiatura.edu.co Por favor indicar en el asunto auxiliar laboratorios de gastronomía y suministros.

Con la inscripción, el aspirante acepta que el medio de notificación durante el proceso de selección es el correo electrónico. Será responsabilidad del aspirante verificar que la cuenta de correo electrónico reportada, sea correcta.

El aspirante que no acredite los requisitos mínimos exigidos para el cargo a proveer, no estará en el listado de hojas de vida hábiles

Unidad de BienEstar