

CONVOCATORIA PÚBLICA Y ABIERTA PARA COORDINADOR(A) LABORATORIOS DE GASTRONOMIA Y SUMINISTROS

REQUISITOS:

- Acreditar título profesional en ingeniería, administración, logística o carrera a fin a las compras, suministros y manipulación de alimentos.
- Acreditar experiencia por un tiempo mínimo de tres (3) años en áreas afines al cargo

OBJETIVO:

Gestionar y coordinar eficientemente las actividades operativas y administrativas de los Laboratorios de gastronomía, así como la adquisición y suministro de materiales e insumos necesarios. Este cargo busca asegurar que los laboratorios funcionen de manera óptima, cumpliendo con los estándares de calidad y seguridad, y que el proceso de compras sea efectivo y este alineado con las necesidades académicas y administrativas.

COMPETENCIAS CENTRALES

- Comunicación Asertiva
- Creatividad
- Actitud de Servicio
- Trabajo en equipo
- Capacidad de planificar y organizar
- Responsabilidad o capacidad de dar cuenta
- Orientación al cliente
- Interés tecnológico
- Compromiso con el aprendizaje continuo

APTITUDINALES

- Visión
- Liderazgo
- Capacidad de dar poder o fortalecer a otros
- Capacidad de gerenciar el desempeño
- Capacidad de construir confianza
- Capacidad de juicio y toma de decisiones

TÉCNICAS

- Herramientas Ofimáticas
- Normatividad en servicios de alimentación
- Seguridad industrial
- Análisis de datos
- Manipulación de alimentos

FUNCIONES:

- A. Escalar y costear las listas de pedidos de acuerdo con el presupuesto asignado
- B. Montar el archivo de los pedidos de las clases de gastronomía
- C. Gestionar facturación caja menor
- D. Realizar montaje de pedido del laboratorio de Cocina
- E. Gestionar comandas para eventos administrativos y académicos
- F. Garantizar las condiciones óptimas de limpieza y funcionamiento de los laboratorios de gastronomía
- G. Realizar solicitudes de mantenimiento de los laboratorios y de la bodega de suministros
- H. Gestionar préstamos de los laboratorios
- I. Gestionar las evaluaciones de proveedores
- J. Verificar la entrega de los insumos requeridos por los docentes en las listas de pedidos
- K. Mantener actualizada la normatividad para el uso de los laboratorios de gastronomía
- L. Gestión de relacionamiento con proveedores.
- M. Controlar el inventario
- N. Las demás funciones afines o complementarias con las anteriores que contribuyan para el cumplimiento de la misión, los principios, los estatutos y los objetivos de COLEGIATURA.**

POSTULACIONES:

Para aplicar a la plaza solicitada, podrá descargar el formato de hoja de vida que se encuentra en nuestro sitio web. El formato debe ser diligenciado en su totalidad y enviado al correo manuela.sanchezr@colegiatura.edu.co, para que aparezca en lista de postulantes. Por favor indicar en asunto “Hoja de Vida Coordinador(a) Laboratorio de Gastronomía y Suministros”.

Ser Humano-Ser Origen



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

Unidad de BienEstar