

CONVOCATORIA PÚBLICA Y ABIERTA PARA JEFE DE LA CARRERA ORIGINAL GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL

REQUISITOS:

- Profesional en áreas relacionadas con la cocina, la alimentación, los servicios propios del sector HORECA y la hospitalidad.
- Acreditar título de especialización y/o maestría.
- Acreditar experiencia profesional en universidad o en otras empresas en cargos afines por un tiempo mínimo de cinco años.
- Acreditar experiencia docente por un periodo mínimo de dos años.
- No haber sido sancionado por falta disciplinaria, ni condenado penalmente por delitos comunes a título de dolo.

COMPETENCIAS CENTRALES

- Comunicación
- Creatividad
- 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

- Paquete de Office.
- Producción Intelectual

- Redacción y Ortografía
- Gestión de IES
- Segunda Lengua

FUNCIONES:

- A. Conoce el universo técnico propio del saber-hacer culinario, así como la implementación de normas de higiene y seguridad alimentaria y la gestión operativa de cocinas, laboratorios académicos gastronómicos.
- B. Demuestra habilidades excepcionales en liderazgo y gestión de equipos académicos, siendo capaz de inspirar y dirigir a un equipo docente hacia la excelencia en la enseñanza y el aprendizaje en gastronomía y cocina profesional. Tiene experiencia en la supervisión de planes de estudio, desarrollo curricular, control de calidad educativa y relaciones con la industria.
- C. Comprometido con la creatividad, la innovación y la sostenibilidad, se mantiene al tanto de las tendencias culinarias globales y promueve prácticas responsables y sostenibles en la educación culinaria. Capaz de diseñar y ejecutar programas educativos que destacan tanto por su calidad académica como por su relevancia en el mercado laboral.
- D. Excelentes habilidades de comunicación y capacidad para trabajar en entornos dinámicos y de alta presión, manteniendo siempre un enfoque en la satisfacción de los estudiantes y la mejora continua de los programas educativos.
- E. Además, cuenta con competencias en la formación y desarrollo del personal docente, fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y orientado al crecimiento profesional de sus colaboradores. Tiene la capacidad de establecer y mantener vínculos con la industria gastronómica, promoviendo alianzas estratégicas y oportunidades de prácticas profesionales para los estudiantes.

ACREDITACIÓN DE REQUISITOS:

La formación académica se acreditará mediante fotocopia del diploma o acta de grado correspondiente. Los títulos obtenidos en el exterior deberán estar debidamente convalidados por el Ministerio de Educación Nacional o en su defecto se debe demostrar que el trámite se encuentra en proceso.

La experiencia profesional y la experiencia en docencia universitaria e investigativa se acreditarán mediante constancias expedidas por la autoridad competente de las respectivas entidades oficiales y privadas en la que deberá constar:

- Nombre de la empresa, entidad, universidad o persona natural o jurídica a quien haya prestado sus servicios.
- Ciudad, dirección y teléfono.
- Fecha detallada de ingreso y retiro de la entidad, empresa o universidad donde laboró o labora.
- Denominación del cargo o empleo desempeñado.
- Firma autorizada de quien expide la certificación.

En la experiencia docente universitaria deberá constar la intensidad de los horarios semanal de las asignaturas a cargos, discriminadas por semestre.

Los títulos de formación académica, certificaciones de experiencia profesional, docente e investigativa, ilegibles o que contengan información imprecisa o incompleta, no serán tenidas en cuenta para el cumplimiento de los requisitos mínimos o puntuación de documentos.

Salario: a convenir de acuerdo con el perfil.

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 Por favor indicar en asunto "Hoja de Vida Jefe de Carrera Gastronomía y Cocina Profesional"

Al momento de la entrevista el aspirante debe presentar los siguientes documentos organizados en una carpeta debidamente legajada y foliada en el siguiente orden:

- Formato único de hoja de vida completamente diligenciado
- Soportes títulos académicos
- Certificaciones de experiencia laboral, profesional, docente e investigativa
- Soportes de producción intelectual (artículos, libros, informes de investigación y las correspondientes certificaciones)
- Soportes de asistencia a eventos académicos

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