IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo	: Maestro Chef ó Manipulador@ de Alimentos
Área Funcional	: Técnico
Unidad Organizacional	: Servicio de alimentación
Dependencia Adm.	: Directora residencia de protección a menores.
Supervisor	: Nutricionista Servicio de Alimentación
OBJETIVO PRINCIPAL	
Ejecutar los procedimientos de alimentación, tales como, operaciones de la técnica culinaria y de gastronomía aplicada a la dietoterapia, de acuerdo a normas vigentes, por indicación y supervisión directa del nutricionista.	
Perfil de Cargo	
<ul style="list-style-type: none"> • Escolaridad Completa. • Título Maestro chef o Curso manipulación de alimentos • Capacitaciones en el área a desarrollar. • Al menos 2 años de experiencia en central de alimentación. • Cualidades y conocimientos técnicos sobre Central de alimentación, higiene y limpieza. • 6 hrs diarias. Sábado, domingo y festivos desde las 08.00 hasta las 14.00 hrs y de 15.00 a 21.00 hrs • Buen trato con compañeras y adolescentes. • Área de Nutrición y Alimentación. • Rango de salario • Por Definir. 	
Principales funciones del cargo	
<ol style="list-style-type: none"> 1- Velar por la cantidad, calidad y distribución de las preparaciones 2- Ejecutar Operaciones preliminares, fundamentales y definitivas, según norma establecida 3- Entregar y verificar preparaciones que cumplan con los estándares de calidad y características organolépticas adecuadas (Olor, sabor, consistencia, vista y color adecuados y apetitosos) 4- Entregar las preparaciones y/o alimentos a las pacientes con régimen especial, según indicación de nutricionista responsable 5- Entregar las preparaciones y/o alimentos al personal previamente estipulado. 6- Conocer el manejo del material, equipo y maquinarias de trabajo; manteniendo el aseo de las mismas unidades de trabajo 7- Cuidar el uso y conservación de los elementos y maquinarias de trabajo e informar sus desperfectos oportunamente. 8- Mantener informado a su jefe, de inmediato, acerca de las situaciones 	

ocurridas en el área de trabajo.

- 9- Mantener sanitizado constantemente el área de trabajo, ingresado insumos lavados y sanitizados al área de producción.
- 10-Mantener hábitos higiénicos apropiados y utilizar elementos adecuados para el área de trabajo como: Cofia, mascarilla, guantes, realizar correcto lavado de manos al comienzo y término de cada actividad y cada vez que sea necesario, mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte. Mujeres mantener el pelo siempre amarrado, Hombre afeitados.
- 11-No comer en producción.
- 12-No utilizar el celular.
- 13-Mantener uniforme de trabajo limpio y ordenado
- 14-Realizar lavado, secado y almacenaje de los materiales y utensilios utilizados
- 15-Cumplir con protocolos, normativas y registros internos de la central de alimentación.
- 16-Mantener buen trato y de manera cordial a las niñas, niños y adolescentes