

H.2 Perfil Referente de Cocina

Res. 1185/14 – Acta N° 179 de fecha de 21 de mayo de 2014.

Funciones

- Combinar conocimiento y acción orientado a la mejora de las prácticas profesionales y técnicas específicas del Área.
- Articular y potenciar el Ciclo de Capacitación de los Profesores a capacitarse, en estandarización y manejo de nuevas tecnologías.
- Atención a comensales y realización de diferentes servicios.
- Orientar y supervisar a Pasantes que se desempeñen en el Parador, con el propósito de garantizar el óptimo servicio.
- Trabajar en equipo, en la generación de ámbitos colaborativos, en el soporte, monitoreo y seguimiento de las actividades de la Escuela Superior de Alta Gastronomía.
- Evaluar situaciones, ser mediador y sugerir solucionar alternativas a las mismas.
- Organizar, orientar y realizar seguimiento a las actividades de los Pasantes, Alumnos y Profesores a capacitarse.
- Cumplir las tareas propias del Área.

Perfil Académico

- Acreditar formación académica específica en el Área a la cual aspira.
- Acreditar experiencia laboral comprobable en Servicios específicos del Área a la cual aspira.
- Demostrar capacidad para relacionamiento y trabajo en equipo.