ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

**LLAMADO A ASPIRACIONES PARA CONFORMAR UN REGISTRO PARA PROVEER FUNCIONES VACANTES DE REFERENTE TUTOR DE SALA–BARRA-COBRADOR, PARA EL CENTRO DE ESPECIALIZACIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA GUAVIYÚ.**

## 1 PERFIL DE LA FUNCION

### I IDENTIFICACIÓN DE LA FUNCION

| | |
|---|---|
| **Denominación** | Referente Tutor de Sala–Barra-Cobrador, |
| **Escalafón** | H |
| **Depende de:** | Polo tecnológico de Salto |
| **Carga Horaria:** | 40 |
| **Radicación:** | Centro De Especialización Hotelera Y Gastronómica Guaviyú |
| **Remuneración:** | Remuneración equiparada al grado que ostenta el docente |

### II OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Contribuir al adecuado funcionamiento de los servicios de sala, barra y cobranza del Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Guaviyú, mediante la organización, coordinación y supervisión de las actividades operativas, así como la orientación y acompañamiento de becarios y pasantes, promoviendo la calidad del servicio y el desarrollo de sus aprendizajes en un entorno educativo-productivo.

### III FUNCIONES

- Desarrollar actividades vinculadas a los servicios de cocina, salón y la parrilla del restaurante:
- Facilitar la gestión del Parador Barroco del Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Guaviyú.
- Enmarcar el alcance de la función en las diferentes áreas.
- Combinar conocimiento y acción orientado a la mejora de las prácticas profesionales y técnicas específicas del área.

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

- Trabajar en equipo, en la generación de ámbitos colaborativos, en el soporte, monitoreo y seguimiento de las actividades del Centro.
- Evaluar situaciones, ser mediador y sugerir reajustes a las mismas.
- Organizar, orientar y realizar el seguimiento de las actividades de los becarios y pasantes curriculares.
- Cumplir las tareas propias del área.
- Dirigir, orientar y supervisar al estudiante, de forma objetiva en su desenvolvimiento dentro de la función que desempeñará a fin de garantizar el aprovechamiento de la beca/ pasantía en su formación profesional.
- Diseñar áreas de trabajo y rutina del personal.
- Planificar, en conjunto con el Referente de Cocina, el menú semanal, el presupuesto y las propuestas de menú o combos.
- Desarrollar e implementar estrategias de servicios que logren superar las necesidades de los huéspedes y colaboradores.
- Hacer cumplir las políticas y procedimientos establecidos por la DGETP.
- Atender llamados telefónicos por reservas.
- Realizar cierres diarios o parciales según el turno que le corresponda.
- Manejar el sistema de facturación correspondiente al servicio gastronómico.
- Controlar el stock.
- Realizar el cierre de caja y efectuar la entrega de valores a la Gerencia, de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Realizar los cobros de los pedidos.
- Cuidar la imagen personal e institucional.
- Mantener conducta acorde a la función.

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

## IV COMPETENCIAS REQUERIDAS

| **Habilidades Personales** | **Habilidades Interpersonales** |
|---|---|
| - Responsabilidad<br>- Organización y planificación<br>- Resolución de problemas.<br>- Adaptabilidad y flexibilidad<br>- Autonomía e iniciativa<br>- Autocontrol y manejo de situaciones de presión | - Comunicación efectiva<br>- Trabajo en equipo<br>- Relacionamiento interpersonal<br>- Liderazgo y orientación de personas<br>- Manejo y resolución de conflictos<br>- Orientación al servicio |

## V REQUISITOS EXCLUYENTES

Los postulantes deberán acreditar:

a) Bachillerato completo.
b) Experiencia laboral comprobable en establecimientos y/o emprendimientos vinculados a la gastronomía.
c) Acreditar formación técnica certificada vinculada a gastronomía, servicios de sala y/o barra.

## VI REQUISITOS A VALORAR

a) Formación específica vinculada a gastronomía, servicios de sala, barra, atención al cliente y/o áreas afines a la función.
b) Formación docente y cursos de perfeccionamiento técnico-pedagógico.
c) Formación de posgrado vinculada a la función.
d) Antecedentes que acrediten idoneidad técnica en materia educativa, obtenidos mediante concursos de méritos, oposición o méritos y oposición.
e) Experiencia laboral específica en establecimientos y/o emprendimientos gastronómicos, especialmente en funciones vinculadas a servicios de sala, barra, caja, atención al cliente, supervisión o gestión gastronómica.
f) Actividad laboral general.

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

g) Otros méritos vinculados a la función, tales como publicaciones, participación como ponente en congresos o seminarios, presentación de muestras, asesoramiento a emprendimientos gastronómicos y gestión de emprendimientos gastronómicos.

**2- BASES DEL LLAMADO**:

I REQUISITOS

Los aspirantes deberán cumplir los requisitos excluyentes establecidos en el Perfil de la Función.

Se considerará la formación y experiencia establecida en el Perfil de la Función.

II ETAPAS DEL LLAMADO

Etapa 1 – Méritos (Máximo: 40 puntos – Mínimo para aprobar: 15 puntos).

Se valorarán los siguientes antecedentes de acuerdo a los requisitos a valorar establecidos en el perfil de la función:

a) Formación específica vinculada a la función.
b) Formación docente y perfeccionamiento técnico-pedagógico.
c) Formación de posgrado vinculada a la función.
d) Antecedentes de idoneidad técnica en materia educativa.
e) Experiencia laboral específica vinculada a la función.
f) Actividad laboral general.
g) Otros méritos vinculados a la función.

Etapa 2 – Entrevista (Máximo: 60 puntos – Mínimo para aprobar: 25 puntos.)

La entrevista versará sobre los conocimientos técnicos en servicios de salón y barra; los conocimientos de gestión gastronómica; las habilidades de relacionamiento interpersonal, comunicación y trabajo en equipo; la capacidad de análisis, resolución de situaciones y liderazgo operativo; así como la comprensión del rol en un centro

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

educativo-productivo. Se evaluará además la capacidad para aplicar y exigir protocolos de seguridad y la adaptación al funcionamiento del Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Guaviyú.
Las entrevistas podrán realizarse en modalidad presencial o virtual, de acuerdo con lo que determine previamente el Tribunal actuante para la correspondiente instancia.

III TRIBUNALES

Designar al Tribunal que actuará en el presente Llamado:

TITULARES:

MAI, Sergio
GONZALEZ, Diego
CALDINELLI, Lucia

SUPLENTES:

OLIVERA, Maximiliano
ALVEZ, Robert
COITINHO, Daysi

IV INSCRIPCIONES:

Los interesados deberán inscribirse en lugar y fecha a determinar según Resolución publicada en la Web Institucional.
Quienes se inscriban en Montevideo deberán reservar hora mediante la agenda web disponible en la web Institucional.
En el Interior en el campus correspondiente. Se recomienda consultar horarios de recepción de postulaciones en cada sede.
Una vez inscriptos se les otorgará la constancia de inscripción correspondiente, será responsabilidad del aspirante la verificación de los datos contenidos en la misma en el momento de la inscripción y su conservación durante todo el proceso de selección.

V REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

Al momento de la inscripción los postulantes deberán presentar la documentación en soporte digital que acredite cumplir con todos los requisitos excluyentes establecidos

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

en las bases. El soporte deberá contener dos (2) documentos exclusivamente en formato pdf que contengan la siguiente información:

ARCHIVO 1 - Requisitos de inscripción:

- Cédula de Identidad vigente
- Credencial Cívica (a excepción de los postulantes comprendidos en el Art. 76 de la Constitución de la República)
- Control de Salud (ex carné de salud)
- Documentación probatoria de los requisitos excluyentes establecidos en los literales a), b) y c) del Perfil de la Función.

ARCHIVO 2 – Méritos

Carpeta digital de méritos, debidamente foliada y ordenada, según determine las bases particulares:

a. Índice (que se llamará Relación de méritos)
b. Currículum vitae
c. Formación académica
- Títulos y estudios. Escolaridad
- Posgrados y Especializaciones
- Actualizaciones. Las certificaciones de cursos deberán indicar: contenido, carga horaria, forma de aprobación e Institución responsable debidamente identificada

d. Experiencia laboral:
- En Instituciones de Enseñanza
- Experiencia profesional en el Área relacionada con el Llamado

e. Otros méritos

VI DISPOSICIONES GENERALES:

Los postulantes deberán contar con amplia disponibilidad horaria para cumplir funciones de lunes a domingo, en horarios rotativos, eventos y períodos estivales, de acuerdo con las necesidades del servicio, así como para viajar a Montevideo cuando la tarea lo requiera.

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

La persona seleccionada deberá, al momento de la toma de posesión, encontrarse radicada o contar con disponibilidad para radicarse en una localidad que le permita el efectivo cumplimiento de las funciones en el Centro de Especialización Hotelera y Gastronómica Guaviyú.

Como resultado del presente Llamado se formará un Orden de Prelación, que será homologado por la Dirección General de Educación Técnico Profesional y publicado en la página web institucional.

Los aspirantes que no alcancen los puntajes mínimos exigidos en cualquiera de las etapas quedarán eliminados.

En caso de que la persona seleccionada se encuentre cursando el CTT de Gastronomía, no podrá ejercer funciones de supervisión, orientación o evaluación respecto de los pasantes pertenecientes a dicho curso.

Establecer que la habilitación de los postulantes quedará supeditada al estudio, por parte de los Tribunales actuantes, del cumplimiento de los requisitos excluyentes establecidos en las bases del presente Llamado a Funciones.
Será responsabilidad del postulante la veracidad de los datos aportados en oportunidad de la inscripción (lo que tendrá calidad de declaración jurada) y la autenticidad de los documentos contenidos en la Carpeta de méritos de acuerdo a los Arts. 239 y 240 del Código Penal.
El Tribunal actuante podrá solicitar al postulante, en cualquier momento, la presentación de la documentación original de los méritos para su verificación, en caso de que lo considere necesario.
IMPORTANTE: En caso de acceder a las funciones, previo al ingreso deberá presentar:

- Certificado de Antecedentes Judiciales (ex Certificado de Buena Conducta).
- Certificado que acredite no estar inscripto en el Registro Nacional de Violadores y Abusadores Sexuales (artículo 104 de la Ley N° 19.889).

ANEP | UTU | DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Descripción de imagen: Administración Nacional de Educación Pública, UTU, Dirección General de Educación Técnico Profesional.

Tal como establece el artículo 4° de la Ley N° 19.670, todos los Organismos del Estado, previo a cualquier contratación o designación de personas, solicitarán a la Oficina Nacional de Servicio Civil, los antecedentes de los postulantes respecto de la existencia de destituciones como consecuencia de sumarios administrativos e inhabilitaciones judicialmente dispuestas para ejercer cargos públicos.

---

Establecer que las notificaciones y comunicaciones del presente Llamado se realizarán a través del portal web institucional (www.utu.edu.uy), al amparo de la Circular N° 54/00 del Consejo de Educación Técnico- Profesional. *En etapas intermedias, se podrán establecer comunicaciones mediante correo electrónico.*