

Ayudante Técnico Nivel Superior

Perfil profesional:

Técnico Superior en gastronomía o profesional de carreras afines a la gastronomía con formación acreditable en tareas de cocina.

Profesional que posea competencias para la organización y coordinación de los procesos de producción y servicios de alimentos y bebidas, de la preparación de alimentos, conocimientos en sistemas de calidad y normas alimentarias. Acreditar experiencia laboral en el campo.

Disponibilidad horaria

Experiencia docente para el manejo de grupos

Funciones:

Armado y desarmado de mise en place.

Asistencia a los docentes durante la clase.

Limpiar y mantener en condiciones de higiene el sector de trabajo.

Estibar correctamente las materias primas (FIPO/PEPS).

Abrir o cerrar el aula taller y el Economato según corresponda.

Realizar tareas de comienzo y cierre de año.

Asistir a eventos solicitados por la coordinación de la carrera de Producción Gastronómica.

Colaborar con las tareas administrativas encomendadas por la Coordinación

Aportar conocimientos o estrategias para mejorar u optimizar el trabajo.

Colaborar con los proyectos de cátedra y demás propuestas formativas de la Institución.

Responsabilidades:

- 1- Asistir al horario acordado.
- 2- Mantener y entregar el economato en orden y limpio.
- 3- Preparar las clases que le correspondan.
- 4- Velar por la seguridad del aula.
- 5- Controlar todos los insumos y herramientas; su correcto uso, necesidades, cuidado, etc.