


Código	2023 - 06	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
Versión	01	TÉRMINOS DE REFERENCIA		
Fecha	14.06.2023			
Página	1 de 4			

TÍTULO DEL PUESTO:	Área:	Cocina
AUXILIAR DE COCINA	Depende de:	Coordinación Servicio de Alimentación

PERFIL INSTITUCIONAL

El Gimnasio Campestre La Consolata es una institución educativa que pertenece a los Misioneros de La Consolata, comunidad de religiosos de origen italiana que tiene presencia en Colombia desde 1947 y en el departamento de Caldas desde 1957.

Para el proyecto educativo del Gimnasio Campestre La Consolata, es muy importante resaltar como primer elemento su Filosofía Educativa que marcará el norte axiológico para nuestra institución. Sin traicionar los principios y los valores fundacionales que desde hace más de 10 años iluminan nuestra acción formativa, hemos procurado darle un enfoque evangélico y, por ende, humanista que ilumine de manera más coherente nuestra acción pedagógica.

Visión

Para el 2024, seremos un proyecto educativo en continuo aprendizaje, innovador, incluyente, plurilingüe, eco Sostenible, transformador y evangelizador.

Misión

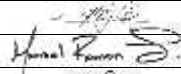
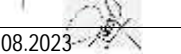
Inspira y forma seres humanos cognitivamente transformadores, ambientalmente responsables, emocionalmente equilibrados y espiritualmente coherentes, para que ayuden a que nuestra sociedad sea más justa, pacífica, incluyente y feliz.


Principios y Valores

De acuerdo con la mirada integral del ser humano, hemos decidido dividir, más por procedimiento pedagógico que por formalismo antropológico, la mirada de nuestro sujeto educable desde cuatro dimensiones que nos darán la visión holística de su ser: Ser humano cognitivo, Ser humano corporal, Ser humano afectivo y Ser humano espiritual.

Para la filosofía educativa del Gimnasio Campestre La Consolata es claro resaltar que nuestro ser humano como sujeto educable es único e indivisible, que no queremos hacer divisiones tajantes entre lo corporal, espiritual y material, sino por el contrario verlo como un todo integrado. Antropológicamente hablando, la mirada del sujeto educable se basa más en una mirada de su ser total desde donde se valorará su dimensión cognitiva, su dimensión afectiva, su dimensión ética espiritual, ancladas en una estructura corporal que posibilita su pleno desarrollo y un desarrollo en armonía con su entorno natural y ecológico.

Para hacer más didáctico el procedimiento por medio del cual se llevará a la práctica el despliegue de nuestra filosofía educativa, hemos tomado cada dimensión y la hemos traducido en la formulación de un principio a través

	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Miguel Andrés Trujillo Cardona	Coordinadora Servicio de Alimentación	16.08.2023	
Revisó	Marisol Román	Secretaría Administrativa	17.08.2023	
Aprobó	Pedro E. Cortés Sánchez	Director Administrativo	17.08.2023	
Fecha de Solicitud	17.08.2023		Fecha de Aprobación	17.08.2023
Carrera 26 Avenida Panamericana vía al Magdalena No. 106 – 91 Barrio Zona industrial Tel: 606 311 202 2944 – 606 893 4620 – Manizales, Caldas www.gimnasiolaconsolata.edu.co				

Código	2023 - 06	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
Versión	01	TÉRMINOS DE REFERENCIA		
Fecha	14.06.2023			
Página	2 de 4			

del cual se muestre la manera de entender dicho principio. Igualmente, cada principio se unirá a cada una de las cuatro categorías en las cuales se desarrolla todo el marco conceptual de la pedagogía del cuidado y de la reconciliación.

Dentro de la filosofía institucional se enmarcan los siguientes valores, destacando la esencia humanista de nuestro proyecto, así, Creatividad e innovación, Cuidado y responsabilidad ecológica, Tolerancia y respeto a la diversidad, Verdad y servicio.

“Educamos seres humanos para ayudar a construir un mundo justo, pacífico, incluyente y feliz”.

Para más información, por favor, consulte los sitios:

www.consolata.org

www.consolataamerica.org

www.gimnasiolaconsolata.edu.co

OBJETIVO PRINCIPAL DE LA CONVOCATORIA

Apoyar procesos en el área de cocina y comedor relacionados con la preparación, cocción y distribución de alimentos y bebidas en la prestación de servicio de alimentación a los estudiantes y personal de la Institución Educativa.

CONTEXTO

Somos una institución educativa que atiende una población escolar, desde los grados de preescolar hasta el grado once de bachillerato, a quienes se les brinda el servicio de alimentación, al igual que al personal de servicios generales, docentes, administrativo y directivo, así como la atención a un grupo de padres de familia que diariamente solicitan el servicio.

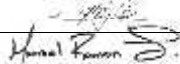

DEFINICIÓN DE LAS TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES / ENTREGABLES


Apoyar en todo lo relacionado con la preparación de alimentos, desde el alistamiento de los insumos hasta la terminación de las preparaciones.

Apoyar distribución de los alimentos en los horarios establecidos a través del autoservicio.

Apoyar el mantenimiento y operación adecuada del área del comedor

Apoyar el mantenimiento, limpieza, desinfección y orden de las áreas de la cocina, bodegas y dependencias del servicio de alimentos, así como de los equipos, utensilios, batería y menaje del área

	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Miguel Andrés Trujillo Cardona	Coordinadora Servicio de Alimentación	16.08.2023	
Revisó	Marisol Román	Secretaría Administrativa	17.08.2023	
Aprobó	Pedro E. Cortés Sánchez	Director Administrativo	17.08.2023	
Fecha de Solicitud	17.08.2023		Fecha de Aprobación	17.08.2023
Carrera 26 Avenida Panamericana vía al Magdalena No. 106 – 91 Barrio Zona industrial Tel: 606 311 202 2944 – 606 893 4620 – Manizales, Caldas www.gimnasiolaconsolata.edu.co				

Código	2023 - 06	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
Versión	01	TÉRMINOS DE REFERENCIA	
Fecha	14.06.2023		
Página	3 de 4		

NIVEL EDUCATIVO Y CUALIFICACIONES:

Formación como Auxiliar, técnico o tecnólogo en cocina

Si no cuenta con la certificación formativa, el/la candidato/a podrá ser seleccionado si acredita la experiencia laboral, de mínimo 2 años continuos ejerciendo actividades similares.

Debe contar con certificación en BPM, vigente.

CUALIDADES:

Iniciativa y pro actividad en la ejecución de sus labores.

Sujeto a las normas

Buenas relaciones interpersonales

Trabajo en equipo

Habilidad para seguir instrucciones

Puntualidad

Disposición para aprender

Honestidad

Disponibilidad de acoger y aplicar la normativa requerida

HABILIDADES ESPECÍFICAS

Manejo de equipos industriales en cocina, manejo de cuchillo, preparaciones y técnicas básicas

IDIOMAS: Español.

PASE DE CONDUCIR: N/A

EXPERIENCIA:

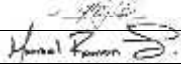

Con formación acreditada, mínimo un año de experiencia


Con formación no acreditada, mínimo dos años de experiencia

LUGAR DE TRABAJO: Manizales

TIPO DE CONTRATO: A término fijo menor a un año.

HONORARIOS / SUELDO BASE: El sueldo a convenir.

	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Miguel Andrés Trujillo Cardona	Coordinadora Servicio de Alimentación	16.08.2023	
Revisó	Marisol Román	Secretaría Administrativa	17.08.2023	
Aprobó	Pedro E. Cortés Sánchez	Director Administrativo	17.08.2023	
Fecha de Solicitud	17.08.2023	Fecha de Aprobación	17.08.2023	
Carrera 26 Avenida Panamericana vía al Magdalena No. 106 – 91 Barrio Zona industrial Tel: 606 311 202 2944 – 606 893 4620 – Manizales, Caldas www.gimnasiolaconsolata.edu.co				

Código	2023 - 06	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
Versión	01	TÉRMINOS DE REFERENCIA	
Fecha	14.06.2023		
Página	4 de 4		

CONTACTO: Enviar Hoja de vida con soportes académicos y laborales a seleccionpersonal@gimnasiolaconsolata.edu.co describiendo en el asunto del correo el título del puesto al cual aplica antes del 27 de Agosto de 2023.

Abstenerse de enviar su Hoja de Vida si no cumple la totalidad de los requisitos académicos, de competencias y la experiencia mínima

PROCESO DE SELECCIÓN:

El proceso se realiza en dos etapas, la primera es de verificación documental 30 puntos, a la cual se le dará la siguiente puntuación:

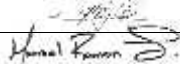

CRITERIO	PUNTAJE
Experiencia laboral	20
Nivel Educativo	10

Los participantes que obtengan la mayor puntuación en el proceso de verificación documental, serán llamados a entrevista y aplicación de prueba técnica, la cual tiene el objetivo de verificar las habilidades y conocimientos.

La segunda etapa es verificación de habilidades y conocimientos 70 puntos, a la cual se le dará la siguiente puntuación:

CRITERIO	PUNTAJE
Prueba técnica y Entrevista del área	20
Entrevista Directiva	25
Prueba psicotécnica o de personalidad	25

El participante que cuente con puntuación de 80 puntos o superior, será seleccionado.

	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Miguel Andrés Trujillo Cardona	Coordinadora Servicio de Alimentación	16.08.2023	
Revisó	Marisol Román	Secretaría Administrativa	17.08.2023	
Aprobó	Pedro E. Cortés Sánchez	Director Administrativo	17.08.2023	
Fecha de Solicitud	17.08.2023	Fecha de Aprobación	17.08.2023	
Carrera 26 Avenida Panamericana vía al Magdalena No. 106 – 91 Barrio Zona industrial Tel: 606 311 202 2944 – 606 893 4620 – Manizales, Caldas				
www.gimnasiolaconsolata.edu.co				