

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

<b>TÍTULO DEL PUESTO:</b>	<b>Área:</b>	Cocina
<b>AUXILIAR DE COCINA</b>	<b>Depende de:</b>	Líder del 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 italiano 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**  
Inspirar y formar 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 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 a los seres humanos para ayudar a construir un mundo justo, pacífico, incluyente y feliz”.

Para más información, por favor, consulte los sitios:  
[www.consolata.org](http://www.consolata.org)  
[www.consolataamerica.org](http://www.consolataamerica.org)  
[www.gimnasiolaconsolata.edu.co](http://www.gimnasiolaconsolata.edu.co)

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

### **OBJETIVO PRINCIPAL DE LA CONVOCATORIA**

Apoyar procesos en el área de cocina y comedor, preparando, cocinando, distribuyendo alimentos y bebidas para garantizar un eficiente y excelente servicio en el Instituto la Consolata. Ejecutar las responsabilidades y tareas asignadas mostrando la máxima eficacia en la preparación y manipulación de alimentos, ajustándose a los tiempos y procedimientos preestablecidos según el servicio.

### **CONTEXTO EDUCATIVO**

Nuestro modelo pedagógico institucional parte de un postulado muy claro y contundente: queremos, por todos los medios, dejar de ser una escuela (como sinónimo de institución, colegio o proyecto) plana, tradicionalista, anacrónica y pasada de moda. Como yuxtaposición consciente a este modelo, hemos optado por ser una ESCUELA INTELIGENTE. La ESCUELA INTELIGENTE como modelo pedagógico, se viene gestando en escenarios europeos recientemente. Tiene sus sustentos conceptuales en varios pedagogos españoles entre los que se cuentan Carmen Pellicer, fundadora y presidenta de la Fundación Trilema y Directora de la red Escuelas que Aprenden. Además, está José Antonio Marina, psicólogo y pedagogo pionero de la inteligencia ejecutiva.

Nuestro modelo pedagógico de escuela inteligente se complementa necesariamente con un enfoque en APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS; ya que la era de la información y de la incertidumbre requiere ciudadanos capaces de entender la complejidad de situaciones y el incremento exponencial de la información, así como de adaptarse creativamente a la velocidad del cambio y a la incertidumbre que lo acompaña. No deberíamos olvidar que preparamos ciudadanos para desarrollar profesiones, habilidades, técnicas e instrumentos aún no inventados. La mayoría de las actividades profesionales a las que se dedicarán los ciudadanos cuando acaben la enseñanza formal en el sistema educativo ni siquiera se han inventado.

### **DEFINICIÓN DE LAS TAREAS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES / ENTREGABLES**

- Auxiliar al equipo de cocina en todo lo relacionado con la preparación de alimentos
- Cumplir con las normas de BPM y seguridad necesaria para preservar la salud y evitar accidentes
- Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y raciones indicadas
- Servir y recoger el servicio del comedor
- Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, platos de cocina, Etc.

### **NIVEL EDUCATIVO Y CUALIFICACIONES:**

- Auxiliar o técnico en manipulación de alimentos
- Curso de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) Vigente

### **CUALIDADES:**

- Sujeto a las normas, Iniciativa y proactividad en la ejecución de sus labores.
- Buenas relaciones interpersonales
- Trabajo en equipo
- Habilidad para seguir instrucciones
- Puntualidad
- Disposición para aprender

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

- Honestidad

#### HABILIDADES ESPECÍFICAS

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

IDIOMAS: Español.

PASE DE CONDUCIR: N/A

EXPERIENCIA: Un año comprobable

LUGAR DE TRABAJO: Manizales

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

HONORARIOS / SUELDO BASE: El sueldo a convenir.

**CONTACTO: Enviar Hoja de vida con soportes académicos y laborales a**

[seleccionpersonal@gimnasiolaconsolata.edu.co](mailto:seleccionpersonal@gimnasiolaconsolata.edu.co)

describiendo en el asunto del correo el título del puesto al cual aplica antes del

**10 de marzo de 2024.**

**Abstenerse de enviar su Hoja de Vida si no cumple la totalidad de los requisitos**

#### PROCESO DE SELECCIÓN:

El proceso se realiza en dos etapas, la primera es de verificación documental 50 puntos, a la cual se le dará la siguiente puntuación:

CRITERIO	PUNTAJE
Experiencia laboral	20
Nivel Educativo	10
Prueba técnica	10
Valoraciones Positivas:	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 50 puntos, a la cual se le dará la siguiente puntuación:

CRITERIO	PUNTAJE
Entrevista (habilidades y conocimientos)	25
Prueba psicotécnica	25

El participante que cuente con puntuación de 80 puntos o superior, será seleccionado. Si no cumple con todos los requisitos, por favor absténganse de enviar su hoja de vida

	Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Elaboró	Juliana García Ortegón	Coordinadora Desarrollo Humano	10.08.2023	
Revisó	Marisol Román	Secretaría Administrativa	10.08.2023	
Aprobó	Pedro E. Cortés Sánchez	Director Administrativo	10.08.2023	
Fecha de Solicitud	10.08.2023		Fecha de Aprobación	10.08.2023
Carrera 26 Avenida Panamericana vía al Magdalena No. 106 – 91 Barrio Zona industrial Tel: 606 311 202 2944 – 606 893 4620 – Manizales, Caldas				
<a href="http://www.gimnasiolaconsolata.edu.co">www.gimnasiolaconsolata.edu.co</a>				

<b>Código</b>	2023 - 06	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD</b>	 GIMNASIO CAMPESTRE <b>LA CONSOLATA</b> BILINGÜE
<b>Versión</b>	01	<b>TÉRMINOS DE REFERENCIA</b>	
<b>Fecha</b>	14.06.2023		
<b>Página</b>	4 de 4		