

PUESTO

111.5.06. Ecónoma

FUNCIONES

En este puesto se incluyen las actividades se: supervisión y control con respecto al equipo, los alimentos y el personal de la cocina; en cumplimiento de órdenes de los médicos prepara los menús que requieren los pacientes para que la cocinera los elabore, vigila las dietas de los pacientes y supervisa la limpieza general de los alimentos, las vajillas y utensilios, realiza las compras de los ingredientes y víveres necesarios a los abastecedores o los toma de la provisión existente y lleva un control adecuado respecto de los gastos que realiza debiendo comprobarlos por medio de los documentos necesarios.

COORDINACIÓN

Con su jefe inmediato para recibir órdenes e informar de su trabajo, también con los cocineros y demás personal para distribuir el mismo.

RESPONSABILIDAD

Sobre el desempeño de su trabajo y sobre el cuidado y mantenimiento de los utensilios, mobiliario y equipo de la cocina, además de las dietas que deben prescribirse a los pacientes.

REQUISITOS

Primaria, Secundaria completa y estudios de cocina y/o experiencia en este trabajo o en algunos similares, además de aprobar el examen teórico-práctico respectivo.