

Cargo: Cocinero

**Atender el área de cocina con alta relación calidad / costo, cumpliendo las normas de seguridad correspondientes de acuerdo a lo descrito en el perfil de su cargo en el SGS del B/T ANCAP NOVENO
Cumplir con las normativas vigentes en materia de navegación**

- Elaborar los menús planificados, asegurando la calidad y economía en cada procedimiento
- Controlar el stock de provisiones y suministros para la cocina.
- Formular necesidades de materiales, equipos y materias primas y realizar su recepción
- Asegurar la correcta manipulación de los alimentos y condiciones de almacenamiento e higiene de las instalaciones
- Distribuir las tareas del personal de Cámara

Contribuir con la excelencia operativa en equilibrio con el medio ambiente, la seguridad e higiene

- Ejecutar acciones según planes de contingencia
- Cumplir con las políticas, estándares y procedimientos de seguridad marítima y fluvial
- Cumplir con las políticas, estándares y procedimientos de medio ambiente

Proponer iniciativas

- Proponer iniciativas tendientes a la mejora continua de los procesos y reducción de costos

Cargo: Cocinero

FORMACIÓN, EXPERIENCIA

- Curso de cocina no inferior a 1 año
- Patente de Marinero de Cámara expedida por la Dirección Registral y de Marina Mercante
- Cursos exigidos por la Autoridad Marítima
- Experiencia mínima de 1 año en posiciones similares

HABILIDADES

- Foco en la Seguridad, Higiene y Cuidado del Medio Ambiente
- Planificación y Organización
- Capacidad de poner en práctica el conocimiento
- Comunicación

DEPENDENCIA JERÁRQUICA

- Reporta al Capitán Buque Tanque o al Patrón del Remolcador según corresponda.
- Funcional: 2do. Oficial

SUPERVISIÓN EJERCIDA

- Funcional: Ayudante de Cocina, Mozo

Res. (D) N° 1393/12/2010 aprueba incorporación al MDO