



**PROCESO SELECCIÓN ABIERTO/PUBLICO
SEGUNDO SEMESTRE DE 2019
PERSONAL CIVIL
FUERZA AÉREA COLOMBIANA**

EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN NO GENERA DERECHOS DE CARRERA

CARGO: ASISTENTE SERVICIOS GENERALES COCINA																						
UNIDAD DONDE SE REQUIERE:		FUERZA AEREA COLOMBIANA, COMANDO AEREO DE COMBATE No. 6																				
TIEMPO MINIMO DE PERMANENCIA EN LA UNIDAD:		SEIS (6) AÑOS																				
NUMERO DE VACANTES	DENOMINACION	CÓDIGO	GRADO	MODALIDAD DE NOMBRAMIENTO																		
DOS (2)	AUXILIAR DE SERVICIOS	6-1	8	LIBRE NOMBRAMIENTO Y REMOCION																		
SALARIO BASICO:		PRIMA DE ACTIVIDAD	SI ES CASADO O UNION MARITAL DE HECHO	SI TIENE HIJOS																		
\$828.116		49.5% SOBRE SALARIO BASE	30% SOBRE SALARIO BASE	5% POR EL 1° Y EL 4% HASTA EL 4° HIJO SOBRE SALARIO BASE																		
REQUISITOS		DOCUMENTOS																				
<p>1. ESTUDIOS Aprobación de educación básica primaria.</p> <p>2. EXPERIENCIA Catorce (14) meses de experiencia laboral relacionada. o lo contemplado para este efecto en el Artículo 2.2.1.1.1.4.1 de la Subsección 4, Decreto 1070 de 2015.</p>		<ul style="list-style-type: none"> Notificación de Preinscripción (impresa), realizada al Proceso abierto para suplir vacantes del personal civil en la página Web www.incorporación.mil.co; botón Civiles, link "Preinscripción" (costado izquierdo de la página), en las fechas estipuladas por la Dirección de Reclutamiento y Control Reservas FAC. Formato único de Hoja de Vida que se puede descargar del link Formatos a diligenciar. Fotocopia de la cédula de ciudadanía (ampliada al 150% y legible). Fotocopia de Licencia de conducción (Solo para el cargo de conductores). Fotocopia de Libreta Militar, solo para hombres. Fotocopia de Certificados de estudio (Diploma y Acta). <p>Fotocopia de Certificados Laborales, preferiblemente con funciones indicando fecha de inicio y terminación del contrato.</p>																				
PROPÓSITO PRINCIPAL DEL EMPLEO																						
Efectuar actividades relacionadas con el alistamiento de la materia prima y elementos para la preparación adecuada de los alimentos.																						
FUNCIONES ESENCIALES DEL EMPLEO		COMPETENCIAS LABORALES																				
<p>1. Colaborar en las actividades para manipular adecuadamente los viveres que se le suministran verificando la calidad y vencimiento.</p> <p>2. Realizar acciones para la utilización adecuada y permanente de los elementos de dotación, protección y seguridad personal de acuerdo con las normas de seguridad ocupacional.</p> <p>3. Realizar las acciones para mantener los alimentos y presentación personal en condiciones de higiene y salubridad.</p> <p>4. Apoyar la realización de actividades de servicios generales durante el proceso de preparación de alimentos.</p> <p>5. Las demás que se les sean asignadas por autoridad competente, de acuerdo con el área de desempeño.</p>		<p>COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES</p> <p>COMUNES: Reserva de información, identidad con la organización jerárquica de la Fuerza Pública y con los valores institucionales del Sector Defensa.</p> <p>DEL NIVEL: Apoyo y asistencia al objeto misional y de servicios.</p>																				
		<p align="center">Familia 115 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Competencias</th> <th>Criterios de desempeño</th> <th>Evidencias</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">298 Manejo y preparación de alimentos</td> <td>1 Los alimentos y bebidas se preparan de acuerdo con los métodos de elaboración y manejo de alimentos para atender las necesidades de los clientes.</td> <td rowspan="4">Producto y / o servicio: Alimentos preparados. Control y manejo de equipos de cocina. Manejo de implementos de protección personal. Servicio al cliente. Puesto de trabajo debidamente aseado.</td> </tr> <tr> <td>2 Los requerimientos de los insumos se solicitan con la debida anticipación para la atención según las programaciones de servicio establecidas.</td> </tr> <tr> <td>3 Las ofertas gastronómicas se elaboran de acuerdo con las expectativas de los clientes.</td> </tr> <tr> <td>4 Los menús se programan y realizan de acuerdo con las instrucciones recibidas y las condiciones higiénicas establecidas.</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">299 Manejo de utensilios y herramientas de cocina</td> <td>5 Las herramientas y utensilios asignados, se utilizan de acuerdo a las instrucciones de funcionamiento.</td> <td rowspan="3">Desempeño: Observación real en el puesto de trabajo de los criterios de desempeño -2-7-8-9-11-</td> </tr> <tr> <td>6 Los requerimientos para el uso de los utensilios, herramientas y equipos de cocina, se realizan de acuerdo con los procedimientos establecidos.</td> </tr> <tr> <td>7 El control de las herramientas y utensilios asignados se efectúa para verificar su funcionamiento.</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">226 Seguridad industrial en actividades operativas</td> <td>8 El área de trabajo se organiza y mantiene higienizada aseado para prevenir incidentes y accidentes laborales.</td> <td rowspan="4">Conocimiento y formación: Manipulación de Alimentos. Preparación de alimentos Reglamentación y Doctrina FAC Modelo Estándar de Control Interno.</td> </tr> <tr> <td>9 Las herramientas de trabajo se organizan y mantienen preparadas para la realización de las actividades asignadas.</td> </tr> <tr> <td>10 Los elementos de dotación, protección y seguridad personal se utilizan de acuerdo con los protocolos establecidos para la prevención de incidentes y accidentes</td> </tr> <tr> <td>11 Los riesgos de seguridad industrial se identifican e informan para mitigar su ocurrencia en el desempeño de la labor realizada.</td> </tr> </tbody> </table>			Competencias	Criterios de desempeño	Evidencias	298 Manejo y preparación de alimentos	1 Los alimentos y bebidas se preparan de acuerdo con los métodos de elaboración y manejo de alimentos para atender las necesidades de los clientes.	Producto y / o servicio: Alimentos preparados. Control y manejo de equipos de cocina. Manejo de implementos de protección personal. Servicio al cliente. Puesto de trabajo debidamente aseado.	2 Los requerimientos de los insumos se solicitan con la debida anticipación para la atención según las programaciones de servicio establecidas.	3 Las ofertas gastronómicas se elaboran de acuerdo con las expectativas de los clientes.	4 Los menús se programan y realizan de acuerdo con las instrucciones recibidas y las condiciones higiénicas establecidas.	299 Manejo de utensilios y herramientas de cocina	5 Las herramientas y utensilios asignados, se utilizan de acuerdo a las instrucciones de funcionamiento.	Desempeño: Observación real en el puesto de trabajo de los criterios de desempeño -2-7-8-9-11-	6 Los requerimientos para el uso de los utensilios, herramientas y equipos de cocina, se realizan de acuerdo con los procedimientos establecidos.	7 El control de las herramientas y utensilios asignados se efectúa para verificar su funcionamiento.	226 Seguridad industrial en actividades operativas	8 El área de trabajo se organiza y mantiene higienizada aseado para prevenir incidentes y accidentes laborales.	Conocimiento y formación: Manipulación de Alimentos. Preparación de alimentos Reglamentación y Doctrina FAC Modelo Estándar de Control Interno.	9 Las herramientas de trabajo se organizan y mantienen preparadas para la realización de las actividades asignadas.
Competencias	Criterios de desempeño	Evidencias																				
298 Manejo y preparación de alimentos	1 Los alimentos y bebidas se preparan de acuerdo con los métodos de elaboración y manejo de alimentos para atender las necesidades de los clientes.	Producto y / o servicio: Alimentos preparados. Control y manejo de equipos de cocina. Manejo de implementos de protección personal. Servicio al cliente. Puesto de trabajo debidamente aseado.																				
	2 Los requerimientos de los insumos se solicitan con la debida anticipación para la atención según las programaciones de servicio establecidas.																					
	3 Las ofertas gastronómicas se elaboran de acuerdo con las expectativas de los clientes.																					
	4 Los menús se programan y realizan de acuerdo con las instrucciones recibidas y las condiciones higiénicas establecidas.																					
299 Manejo de utensilios y herramientas de cocina	5 Las herramientas y utensilios asignados, se utilizan de acuerdo a las instrucciones de funcionamiento.	Desempeño: Observación real en el puesto de trabajo de los criterios de desempeño -2-7-8-9-11-																				
	6 Los requerimientos para el uso de los utensilios, herramientas y equipos de cocina, se realizan de acuerdo con los procedimientos establecidos.																					
	7 El control de las herramientas y utensilios asignados se efectúa para verificar su funcionamiento.																					
226 Seguridad industrial en actividades operativas	8 El área de trabajo se organiza y mantiene higienizada aseado para prevenir incidentes y accidentes laborales.	Conocimiento y formación: Manipulación de Alimentos. Preparación de alimentos Reglamentación y Doctrina FAC Modelo Estándar de Control Interno.																				
	9 Las herramientas de trabajo se organizan y mantienen preparadas para la realización de las actividades asignadas.																					
	10 Los elementos de dotación, protección y seguridad personal se utilizan de acuerdo con los protocolos establecidos para la prevención de incidentes y accidentes																					
	11 Los riesgos de seguridad industrial se identifican e informan para mitigar su ocurrencia en el desempeño de la labor realizada.																					

