

 FUERZA AÉREA COLOMBIANA FORMATO: MODELO AVISO PROCESO DE SELECCIÓN ABIERTO PERSONAL CIVIL AÑO 2020 EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN NO GENERA DERECHOS DE CARRERA					CÓDIGO	GH-JERLA-FR-104
					VERSIÓN	1
					VIGENCIA	11/06/2020
CARGO: ASISTENTE SERVICIOS GENERALES COCINA						
UNIDAD DONDE SE REQUIERE: COMANDO AÉREO DE COMBATE No.6, SOLANO CAQUETÁ						
NÚMERO DE VACANTES	DENOMINACION	CÓDIGO	GRADO	MODALIDAD NOMBRAMIENTO		
2	AUXILIAR DE SERVICIO	6-1	9	LIBRE NOMBRAMIENTO Y REMOCIÓN		
SALARIO BÁSICO:	PRIMA DE ACTIVIDAD	SI ES CASADO O UNIÓN MARITAL DE HECHO		SI TIENE HIJOS		
\$877.803 pesos mcte	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			
Estudios: Aprobación de educación básica primaria.			1. Formato Único de Hoja de Vida 2. Fotocopia del documento de identidad y libreta militar (hombres) ampliados al 150% 4. Certificación de estudios, (diplomas, título profesional, acta de grado y tarjeta profesional cuando el ejercicio profesional lo exija.) 5. Certificado laboral que indique fecha inicio y terminación de contrato, cargo, funciones desempeñadas.			
Experiencia: Catorce (14) meses de experiencia laboral relacionada, o lo contemplado para este efecto en el Artículo 2.2.1.1.4.1 de la Subsección 4, Decreto 1070 de 2015.						
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			
1 Colaborar en las actividades para manipular adecuadamente los viveres que se le suministran verificando la calidad y vencimiento.			COMPETENCIAS COMPORTAMENTALES COMUNES: Reserva de información, identidad con la organización jerárquica de la Fuerza Pública y con los valores institucionales del Sector Defensa. DEL NIVEL: Apoyo y asistencia al objeto misional y de servicios.			
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.						
3 Realizar las acciones para mantener los alimentos y presentación personal en condiciones de higiene y salubridad.						
4 Apoyar la realización de actividades de servicios generales durante el proceso de preparación de alimentos.						
5 Las demás que se le sean asignadas por autoridad competente, de acuerdo con el área de desempeño.						
Familia 115 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS						
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 aseado. Desempeño: Observación real en el puesto de trabajo de los criterios de desempeño -2-7-8-9-11- Conocimiento y formación: Manipulación de Alimentos. Preparación de alimentos Reglamentación y Doctrina FAC Modelo Estandar de Control Interno.			
	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.					
	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. 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.					
PREINSCRIPCIONES: Del 03 al 09 de agosto de 2020, en la pagina web https://www.fac.mil.co/incorporacion/ingresecomocivil						
INSCRIPCIONES: 13 y 14 de agosto de 2020, Municipio de Solano Caquetá, vereda Tres Esquinas - Instalaciones del Comando Aéreo de Combate No. 6 - DEPARTAMENTO DESARROLLO HUMANO, en Florencia Caquetá: Instalaciones Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes, en el horario de 08:00-15:00 hrs, de manera personal entregar la hoja de vida en físico anexando el formulario de preinscripción y portar la cédula de ciudadanía.						
Nota: Su hoja de vida debe cumplir con los requisitos mínimos para ser tenida en cuenta en el proceso de selección.						