



ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
GOBIERNO MUNICIPAL
DORADO, PUERTO RICO

PROYECTO DE ORDENANZA NÚM. 105

ORDENANZA NÚM. 43

SERIE 2013-2014

PARA CREAR EL PUESTO DE COCINERO (A) BAJO LA CATEGORIA DE EMPLEADO DE CARRERA, ASIGNÁNDOLE LA ESCALA SALARIAL APLICABLE DENTRO DEL PLAN DE CLASIFICACIÓN Y RETRIBUCIÓN PARA LOS EMPLEADOS DE CARRERA, ESTABLECER REQUISITOS, ASIGNARLES FUNCIONES Y DEBERES; Y PARA OTROS FINES

POR CUANTO: La Ley 81 del 30 de agosto de 1991, Ley de Municipios Autónomos del Estado Libre Asociado de Puerto Rico dispone las facultades y deberes de esta Legislatura Municipal, dentro de los cuales está la aprobación de puesto para los servicios de carrera y confianza.

POR CUANTO: Para llevar a cabo un plan de trabajo de eficiencia es necesario crear el puesto de Cocinero (a) en el servicio de carrera.

POR CUANTO: En cumplimiento de su responsabilidad el Honorable Alcalde ha presentado a la consideración de este cuerpo legislativo la creación del puesto de Cocinero (a).

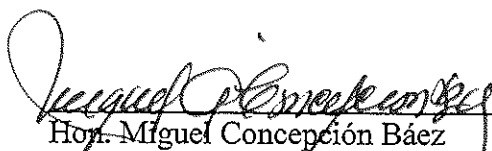
POR TANTO: **POR LA PRESENTE, ESTA LEGISLATURA MUNICIPAL ORDENA LO SIGUIENTE:**

SECCIÓN 1RA: Se crea el puesto Cocinero (a) dentro del plan de Clasificación y Retribución del Servicio de Carrera y asignarlo dentro de la Escala de Retribución Núm. 14 \$1,175.00 - \$1,537.00.

SECCIÓN 2DA: Se hace formar parte de esta Ordenanza la especificación de clase para este puesto.

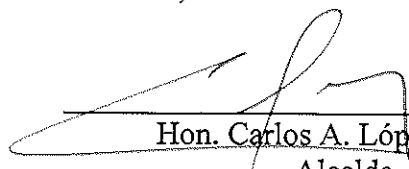
SECCIÓN 3RA: Que esta Ordenanza entrará en vigor al ser aprobada por el Honorable Alcalde de Dorado y copia de la misma sea enviada a las autoridades municipales y gubernamentales para la acción necesaria.

Aprobada por la Legislatura Municipal de Dorado, Puerto Rico, el día 25 de febrero de 2014.


Hon. Miguel Concepción Báez
Presidente Legislatura Municipal


Sr. Javier Solano Rivera
Secretario Legislatura Municipal

Aprobada por el Alcalde de Dorado, Puerto Rico el día 26 de febrero de 2014.


Hon. Carlos A. López Rivera
Alcalde

Cocinero (a)

Naturaleza del Trabajo:

Trabajo técnico que consiste en realizar tareas de cocinero (a).

Aspectos Distintivos del Trabajo:

El empleado realiza trabajo de alguna complejidad y responsabilidad que consiste en tareas de confección o preparación de alimentos así como el control de las tareas que se realizan en el área de la cocina. Trabaja bajo la supervisión directa de un superior jerárquico, quien le imparte instrucciones específicas, las cuales se van generalizando a medida que adquiere experiencia. Ejerce algún grado de iniciativa y criterio propio conforme a las normas, reglas y procedimientos establecidos. Su trabajo se evalúa a través de los informes que rinde en reuniones.

Ejemplos de Trabajo:

- Confeccionar y preparar los alimentos que se dan y distribuyen a los Envejecientes.
 - Participar en la limpieza de la cocina.
 - Llenar los documentos requeridos por la oficina del Procurador del Envejeciente o Programas Federales.
 - Verificar que los equipos están en buen funcionamiento y se utilicen correctamente.
 - Supervisar la entrega de compras y velar que están en buenas condiciones.
 - Ordenar la requisición diaria de alimentos.
 - Preparar cualquier informe que se le requiera.
 - Atender con diligencia a los envejecientes.
-

Cláusula de Salubridad:

La información suministrada no debe interpretarse como un inventario exacto de los ejemplos de trabajo o funciones, así como las demandas físicas o mentales a las que está expuesto (a) el (la) incumbente.

Conocimientos, Habilidades y Destrezas Mínimas:

Algún conocimiento del funcionamiento y organización del gobierno y la relación existente entre los programas de servicios de alimentos.

Conocimientos sobre métodos y prácticas generales para la preparación y confección de alimentos.

Conocimiento sobre el funcionamiento de los equipos de cocina.

Habilidad para aplicar reglamentos y procedimientos de trabajo.

Habilidad para entender y seguir instrucciones verbales y escritas.

Habilidad para establecer y mantener relaciones efectivas de trabajo con compañeros y público en general.

Habilidad para expresarse en forma clara y precisa verbalmente y por escrito.

Destreza en la operación de equipo de cocina.

Destreza en el manejo de documentos a preparar.

PREPARACIÓN ACADÉMICA Y EXPERIENCIA MININA

Graduación de Escuela Superior acreditada o su equivalente académica. Curso de cocina y un (1) año de experiencia en preparación de alimentos.

PERÍODO PROBATORIO

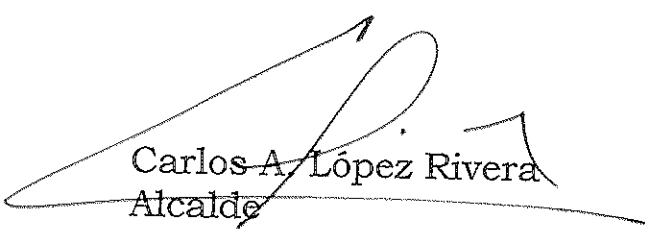
Tres (3) meses.

ESCALA SALARIAL

Escala 14 \$1,175.00 - \$1,537.00

En virtud de la Autoridad que me confiere el Artículo 11.006 de la Ley Núm. 81 del 30 de agosto de 1991, según enmendada, conocida como Ley de Municipios Autónomos del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, apruebo la presente clase nueva que formara parte del Plan de Clasificación para el Servicio de Carrera del Gobierno Municipal de Dorado, a partir del 26 de febrero de 2014.

APROBADO:



Carlos A. López Rivera
Alcalde