

## Escuela Nacional Central de Agricultura -ENCA-

Fundada en 1921 Sección de Personal

# CONVOCATORIA EXTERNA No.044-2025 <u>Auxiliar de Cocina</u>

#### **OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO:**

Ejecutar tareas de elaboración de alimentos que se proporcionan a estudiantes de la ENCA garantizando que cumplen con requisitos de alimentación balanceada y buenas prácticas de manufactura.

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO:	
Renglón:	011 (Dos meses a confirmar contratación).
Salario:	Q 3,850.00, más Q 250.00 de bono incentivo según Decreto 37-2001, más
	prestaciones adicionales.
Horario:	Turnos Rotativos de 4:00 a.m. a 7:00 p.m.
	REQUISITOS
Escolaridad:	Saber leer y escribir
Competencia Indispensable	Conocimiento en preparación de alimentos
Funciones Específicas:	<ul> <li>Elaborar alimentos de acuerdo con las instrucciones del Encargado de Cocina y menú establecido.</li> <li>Realizar tareas de limpieza en el área de cocina y comedor.</li> <li>Entregar mantelería, mantas y otras prendas al área de lavandería para su proceso.</li> <li>Lavar y desinfectar la vajilla y utensilios de cocina.</li> <li>Revisar diariamente la planificación del menú y de acuerdo a ello elabora los alimentos.</li> <li>Solicitar al Encargado de Cocina la materia prima e insumos necesarios para el área.</li> <li>Solicitar al Encargado de Cocina los utensilios y equipo necesario para el área.</li> <li>Reportar al Encargado de Cocina cualquier desperfecto del equipo necesario para el área.</li> <li>Controlar y supervisar los productos, insumos y materiales de su área.</li> <li>Higienizar todos los insumos que ingresan al área de cocina.</li> <li>Ordenar, clasificar los implementos que se utilizan en la cocina.</li> <li>Velar por el adecuado uso de los recursos y controles respectivos.</li> <li>Otras que le sean asignadas por el jefe inmediato.</li> </ul>
Competencias Específicas:	<ul> <li>Proactividad</li> <li>Confidencialidad</li> <li>Integración de equipos</li> <li>Buenas prácticas de manufactura</li> </ul>



### Escuela Nacional Central de Agricultura -ENCA-

### Fundada en 1921 Sección de Personal

	<ul> <li>Capacidad de Seguir         Instrucciones         Empatía     </li> </ul>
Puesto Funcional:	Auxiliar de Cocina
Puesto Nominal:	Operativo I
Tarjetas de Salud, Pulmones, Manipulación Alimentos:	• Si (vigentes )

#### Los candidatos interesados presentar:

- 1. Carta de Interés
- 2. Hoja de vida actualizada y firmada
- 3. Fotocopia DPI
- 4. Constancias laborales que acrediten la experiencia
- 5. Antecedentes Penales vigentes
- 6. Antecedentes Policíacos vigentes
- 7. RTU actualizado (2025)
- 8. Finiquito vigente de la Contraloría General de Cuentas
- 9. Constancia de RENAS (Registro Nacional de Agresores Sexuales)
- 10. Tarjeta de Salud, Pulmones y Manipulación de Alimentos (vigentes)
- 11. Licencia de conducir Tipo C (vigente)

Si considera cumplir con el perfil, enviar en un solo archivo PDF, la documentación solicitada al correo electrónico: reclutamiento@enca.edu.gt

Vigencia: del 01 de octubre al 14 de octubre del 2025

Se tomarán en cuenta únicamente los CV que cumplan con los requisitos. En asunto colocar el nombre de la plaza a la que está aplicando o entregar papelería en la Sección de Personal