

QUILMES, 18 MAY 2012

VISTO el Expediente N° 827-0602/12, el Decreto (PEN) N° 366/06, las Resoluciones (CS) N° 125/08, N° 190/08, y

CONSIDERANDO:

Que a través del Decreto (PEN) N° 366/06 se homologó el Convenio Colectivo de Trabajo para el Sector No Docente de las Instituciones Universitarias Nacionales celebrado entre el Consejo Interuniversitario Nacional (CIN) y la Federación Argentina de Trabajadores de las Universidades Nacionales (FATUN).

Que en el Título 4° del referido Convenio Colectivo de Trabajo se establece el Régimen de concursos para el personal no docente de las Instituciones Universitarias Nacionales.

Que mediante Resolución (CS) N° 190/08 se aprueba el Reglamento de Concursos para el Personal no Docente de la Universidad Nacional de Quilmes.

Que por Resolución (CS) N° 125/08 se aprueba la Estructura Orgánico Funcional de esta Casa de Altos Estudios.

Que la Secretaría Administrativa ha solicitado la cobertura de un puesto para el cargo de jefe de cocina, categoría 5, agrupamiento mantenimiento y servicios dependiente de la División Comedor, Departamento de Gestión del Comedor y en consecuencia es procedente disponer la convocatoria a concurso del referido cargo.

Que la Subsecretaría Legal y Técnica ha tomado intervención expidiéndose al respecto en el Dictamen N° 281/12, glosado a fs. 9 y 10.

Que mediante Resolución (CS) N° 797/11, y su modificatoria, se aprueba el Presupuesto correspondiente al Ejercicio 2012.

Que la presente se dicta en virtud de las atribuciones conferidas por el Art. 72° del Estatuto Universitario.

Por ello,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Convocar a concurso, de carácter cerrado, para cubrir un puesto en el cargo de jefe de cocina, categoría 5, agrupamiento mantenimiento y servicios, dependiente de la División Comedor, Departamento de Gestión de Comedor, Secretaría Administrativa de la Universidad Nacional de Quilmes, de conformidad con el perfil del puesto, jurado, plazos y demás especificaciones que se detallan en el Anexo que acompaña la presente.

ARTÍCULO 2º: Se convoca a la/s asociación/es gremial/es de base a participar en carácter de veedora del concurso llamado.

ARTÍCULO 3º: Regístrese, practíquense las comunicaciones de estilo y archívese.

RESOLUCIÓN (R) N°:

00430

Gustavo Eduardo Lugones
Rector
Universidad Nacional de Quilmes

Mg. Alfredo Alfonso
Secretario General
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

ANEXO

CONCURSO PARA EL PUESTO DE JEFE DE COCINA

1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

DENOMINACIÓN DEL CARGO: Jefe de cocina.

SECRETARÍA/DEPARTAMENTO: Secretaría Administrativa, División Comedor, Departamento de Gestión del Comedor.

NIVEL ESCALAFONARIO: Categoría 5, Agrupamiento Mantenimiento y Servicios, del Escalafón del Convenio Colectivo de Trabajo homologado por Decreto (PEN) N° 366/06.

DEDICACIÓN HORARIA SEMANAL: Treinta y cinco (35) horas habituales de labor, de lunes a viernes de 8 a 15 horas (podrán acordarse modificaciones).

REMUNERACIÓN BRUTA: PESOS CINCO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y DOS CON 88/100 (\$ 5.662,88)

CLASE DE CONCURSO: Cerrado.

CANTIDAD DE CARGOS A CUBRIR: Uno.

LUGAR DE TRABAJO: Roque Sáenz Peña 352, Bernal. Provincia de Buenos Aires.

2. INTEGRACIÓN DEL JURADO:

Carmen Chiaradonna, Sabrina Nuñez, Rubén Seijo

3. OBJETIVO DEL PUESTO:

Planificar, organizar y controlar las actividades relacionadas a la producción de comidas y su distribución al comedor.

4. TAREAS QUE SE REALIZAN DESDE EL PUESTO:

Supervisar y controlar todo el trabajo propio de la cocina. Coordinar al personal de la cocina. Realizar la elaboración de los diferentes platos, planificando y redactando las minutas de menús diarios. Realizar el inventario de la cocina. Asistir al Jefe de División en la organización de los pedidos. Controlar la calidad y buena administración de las materias primas y platos elaborados.

REQUISITOS DEL PUESTO

5. REQUISITOS FORMALES:

Integrar la planta permanente de personal no docente de la Universidad Nacional de Quilmes. Contar con libreta sanitaria.

Chys
ce
fr

6. FORMACIÓN:

Título secundario o en su defecto deberá poseer idoneidad para el desempeño de las funciones requeridas.

7. EXPERIENCIA LABORAL REQUERIDA:

Excluyente: los postulantes deberán contar con una experiencia mínima y comprobable de 3 años en las tareas descriptas.

8. CONOCIMIENTOS:

Se dará preferencia a aquellos postulantes que acrediten capacitación específica del rubro gastronómico.

9. OTROS REQUISITOS:

Proactividad, excelente trato personal, predisposición para el trabajo en equipo y resolución de problemas inherentes a la función.

10. TEMARIO GENERAL:

El correspondiente a los conocimientos requeridos. Se realizarán: evaluaciones de antecedentes, pruebas técnicas y entrevistas laborales.

11. PONDERACIÓN DE FACTORES:

Evaluación de Antecedentes: 50%

(Antigüedad: 5%; Experiencia Laboral: 25%; Formación: 20%).

Evaluación de Conocimientos: 30%.

Capacidades y Habilidades: 20%.

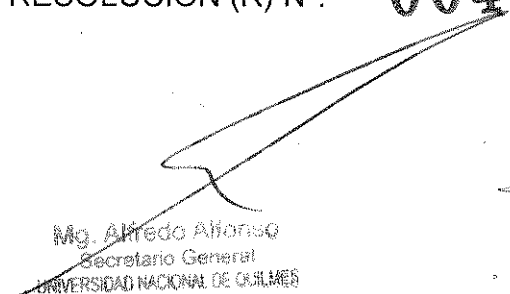
Lugar, fecha de apertura y cierre de inscripción y entrega de antecedentes: Roque Sáenz Peña 352, Dirección General de Recursos Humanos, el perfil del puesto estará publicado durante 15 (quince) días hábiles, a partir de los 2 (dos) días hábiles siguientes de la fecha de la presente resolución; se recibirán los antecedentes durante 5 (cinco) días hábiles pasado el plazo de publicación. Cierre de inscripción: se producirá pasados los 20 días hábiles desde la fecha de publicación de la presente, a las 17:00 hs.

Lugar de prueba de oposición: Roque Sáenz Peña 352, Bernal. Vencido el plazo de recusaciones y excusaciones se publicarán en la cartelera de la Dirección General de Recursos Humanos y en la Página Web de la Universidad www.unq.edu.ar/rhhh el día y horario de las pruebas de oposición con, por lo menos, 5 (cinco) días de anticipación.

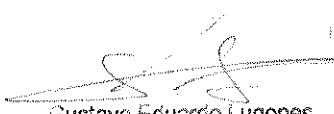
Lugar donde se podrá obtener mayor información: Roque Sáenz Peña 352, Dirección General de Recursos Humanos.

ANEXO RESOLUCION (R) N°:

00430



Mg. Alfredo Alfonso
Secretario General
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES



Gustavo Eduardo Lugones
Rector
Universidad Nacional de Quilmes