

**Convocatoria Externa  
 CMAEPA-EXT-VP-002-2017**

**FECHA: 18 de abril de 2017.**

Con objeto de ocupar una plaza vacante por tiempo indeterminado en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM), la Comisión Mixta de Admisión, Evaluación y Escalafón del Personal Administrativo de la UACM (CMAEPA), con fundamento en las cláusulas 1, 11 inciso a, 13, 15, 16 y 17 del Contrato Colectivo de Trabajo vigente

**CONVOCA**

Puesto	Nivel salarial	Número de plaza	Plantel o Sede	Coordinación	Temporalidad
Chef	20	1849	Cuautepec	Servicios Administrativos	Indeterminada

**BASES**

**A. DE LOS ASPIRANTES**

- Podrán responder a esta convocatoria las y los interesados que cubran el perfil.
- La documentación deberá entregarse, en forma impresa, en el local del SUTUACM ubicado en la calle Dr. Salvador García Diego 164, segundo piso, colonia Doctores, Delegación Cuauhtémoc. C.P. 06720, Ciudad de México.
- El horario de recepción de documentos será de 10:00 a 14:00 hrs. y de 16:00 a 17:00 hrs.
- La documentación que deberá presentar es:
  - *Curriculum vitae* actualizado; incluir dirección, teléfono, correo electrónico, RFC y CURP
  - Carta de postulación con exposición de motivos.
  - Último comprobante de estudios original (sólo para cotejo) y copia.
  - Experiencia laboral comprobable al menos de tres años, en el área de restaurantes, comedores industriales, comedores universitarios.
- Deberán cumplir con los requisitos de la convocatoria y las etapas del proceso de selección.
- En caso de que el aspirante no presente los documentos necesarios, la solicitud no será aceptada.  
**Los aspirantes son responsables de la veracidad de la documentación que entregan.**  
**Los datos y documentos de carácter personal que los aspirantes entreguen a esta Comisión serán tratados con la debida confidencialidad y reserva de acuerdo con la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.**

**B. DE LAS FECHAS**

- Publicación de la Convocatoria: **18 de abril de 2017 al 0 de de 2017.**
- Recepción de documentos: **19, 20 y 21 de abril de 2017.**
- Revisión de documentos y selección de aspirantes: **25 de abril de 2017.**
- Publicación de listado de aspirantes que realizarán examen teórico, práctico, médico y entrevista: **26 de abril de 2017.**

5. Examen teórico, práctico y entrevista: **28 de abril de 2017**.
6. En sesión extraordinaria de CMAEEPA a celebrarse **el 02 de mayo de 2017** se realizará la selección de las y los trabajadores que se presentarán a la aplicación del examen médico.
7. En sesión ordinaria de CMAEEPA a celebrarse **el 09 de mayo de 2017** se realizará la selección y la publicación preliminar del trabajador que cubrirá la vacante **permanente**, atendiendo en todo momento al Contrato, Colectivo de Trabajo.
8. Las impugnaciones para apelar la decisión de CMAEEPA se podrán presentar por escrito, a dicha Comisión, el **11 de mayo de 2017**, en el local del SUTUACM, ubicado en la calle Dr. Salvador García Diego 164, segundo piso, colonia Doctores, Delegación Cuauhtémoc. C.P. 06720, Ciudad de México; en un horario de 10:00 a 15:00 hrs y de 16:00 a 18:00 hrs.
9. La respuesta a las impugnaciones por parte de la CMAEEPA, será **12 de mayo de 2017** y el fallo será inapelable.
10. El **12 de mayo de 2017** la CMAEEPA publicará el nombre del trabajador seleccionado.
11. A partir del **16 de mayo de 2017** será efectivo el resultado de esta convocatoria.
12. Todas las publicaciones de esta convocatoria se realizarán de manera simultánea en las páginas electrónicas de la UACM y del SUTUACM. [www.uacm.edu.mx](http://www.uacm.edu.mx) y [www.sutuacm.org.mx](http://www.sutuacm.org.mx)

**PERFIL**

Datos generales de la plaza	
<b>Puesto:</b> Chef	
Tipo de régimen	Laboral
<b>Temporalidad de la plaza</b>	Indeterminada
<b>Nivel salarial</b>	20
Área de adscripción	Comedores universitarios
<b>Plantel o sede de adscripción</b>	Cuautepec
Jefe inmediato	Luis Gerardo Massieu Mirassou
Horario	40 horas a la semana

Objetivo del puesto
Producir alimentos y coadyuvar en la administración del recurso humano y material para brindar de forma oportuna el servicio de alimentos a la comunidad universitaria.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink along the right margin of the page.]*




Descripción del puesto
<p><b>Funciones.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Producción de alimentos y montaje de platillos y eventos.</li> <li>-Supervisión de la producción de alimentos, preparaciones y platillos terminados.</li> <li>-Ejecutar los procedimientos de calidad y servicio.</li> <li>-Coadyuvar con el Responsable de Comedor en las actividades de control del área.</li> <li>-Coadyuvar en la solicitud de compra de insumos.</li> <li>-Coadyuvar para organizar las actividades de cocina y auxiliares de comedor.</li> <li>-Programar semanal y mensualmente menús, aplicando tablas nutricionales.</li> </ul> <p><b>Actividades.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Montar platillos.</li> <li>-Ejecutar los lineamientos establecidos de limpieza del área de trabajo.</li> <li>-Elaborar procedimientos del área.</li> <li>-Elaborar la producción y preproducción de alimentos.</li> <li>-Supervisar las actividades de mantenimiento, fumigaciones, limpieza y demás actividades homologadas a los ayudantes de cocina y auxiliares de comedor, así como proveedores externos.</li> </ul>
Formación profesional y experiencia laboral
<p><b>Académica.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Licenciatura en Gastronomía, Hotelería y Restaurantería, Alimentos y Bebidas o carreras afines. Titulado.</li> </ul> <p><b>Experiencia laboral.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Experiencia mínima de tres años en restaurantes, comedores industriales y/o comedores universitarios.</li> </ul> <p>Edad: 24 años en adelante.</p>

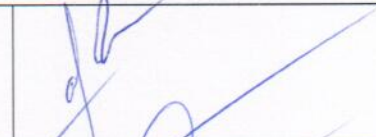


<b>Conocimientos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conocimientos gastronómicos.</li> <li>-Conocimientos de las normas de higiene, seguridad y calidad (Serv Safe, Distintivo H, SGS o similares).</li> <li>-Conocimientos de los insumos y materiales de limpieza (riesgos con químicos).</li> <li>-Conocimientos técnicos de manipulación de alimentos.</li> <li>-Conocimientos de almacén e inventarios.</li> <li>-Manejo de paquetería Office, Word, Excel y Power Point.</li> </ul>

<b>Habilidades</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Honestidad.</li> <li>-Manejo de equipos de trabajo.</li> <li>-Liderazgo.</li> <li>-Responsabilidad.</li> <li>-Proactivo.</li> <li>-Alto sentido de servicio y atención al usuario.</li> <li>-Trabajo bajo presión.</li> <li>-Buena comunicación.</li> </ul>


<b>Comisión Mixta de Admisión, Evaluación y Escalafón del Personal Administrativo            (CMAEPA)</b>	
Esther Manning Ortega Representante en la CMAEPA por el SUTUACM	
Sara Reyna Retana Martínez Representante en la CMAEPA por el SUTUACM	
Ian Fabio Báez Wendrell Representante en la CMAEPA por el SUTUACM	

**CONVOCATORIA EXTERNA  
CMAEEPA-EXT-VP-002-2017**

Darío David Huerta Malpica Representante en la CMAEEPA por la Administración	
Salvador Lechuga Navarro Representante en la CMAEEPA por la Administración	
Jorge Gómez López Representante en la CMAEEPA por la Administración	