



Ficha de descripción de puesto de trabajo Maestro de Taller en Formación Hostelería

INFORMACIÓN GENERAL

Puesto	Maestro/a de taller en Formación de Hostelería
N° de empleados en el puesto	1
Programa al que pertenece	Inserción Sociolaboral de menores
Área o Departamento	Taller de formación para el empleo
Lugar de trabajo	Centro de Día
Mantiene coordinación con	Educador/a responsable del Programa y Dirección del Centro.

FUNCIONES Y DESCRIPCIÓN DE TAREAS

Responsabilidad principal

Desarrollo de las actividades formativas para el empleo con los menores en los talleres, encargándose del mantenimiento y buen funcionamiento de los mismos.

Cuando su docencia sea coincidente con la maestría de cocina, será responsable de la consecución de la comida para el centro en los días establecido para ello.

Funciones generales

- a) Ofrecer una formación adecuada para la inserción laboral;
- b) Hacer un seguimiento individual de la formación que imparte, atendiendo a las diferentes características de los menores;
- c) Mantener el orden en la sala donde se desarrolle la actividad y los instrumentos de trabajo;
- d) Presentar presupuesto de los gastos previstos para la realización de las diferentes actividades al responsable de programa y realizar las compras oportunas, después de la aprobación de dicho presupuesto.
- e) Comunicar al coordinador del programa cualquier novedad e información, con relación a los menores, que detecte.
- f) Cumplir la normativa marcada por el centro.
- g) Realizar la programación y evaluación de taller que sea encargado.
- h) Realizar los instrumentos de registro y de seguimiento de las personas que participen en el taller.
- i) Intervendrá en cualquier situación de urgencia que se establezca: urgencia médica, desaparición de algún menor sin permiso, agresiones físicas, directamente y en coordinación con el educador responsable del programa.

En cuanto a la Participación y Formación estará a lo recogido en el DOC. N° 04.3 Ficha del Proceso de Gestión de los Recursos Humanos.

FORMACIÓN Y EXPERIENCIA

Titulación necesaria	No es necesaria la formación específica, ya que se demostrará la valía del candidato en función de la experiencia que aporte como maestro de taller.
Experiencia mínima en el sector	Preferentemente de 3 a 5 años.
Tiempo estimado de adaptación al puesto	1 año

Conocimientos específicos: Técnicas de comunicación; habilidades de atención al público; psicología práctica; dependiente/e de comercio; idiomas; dependiente/e reponedor/a de comercio de alimentación; de manipulación de alimentos y cocina; de hostelería y restauración.

PERFIL COMPETENCIAL

Comprometido/a con la filosofía, valores y objetivos de la Asociación, capacidad de liderazgo, trabajo en equipo, capacidad de organización, capacidad de comunicación, flexibilidad mental, empatía, firmeza personal, buen conocedor y transmisor de los conocimientos laborales, resolutivo/a, responsabilidad, mediador/a, disponibilidad, habilidades sociales, espíritu crítico y analítico, dinámico/a, referente educativo.

OBSERVACIONES

--