



Ministerio de Defensa Nacional

Dirección General Marítima
Autoridad Marítima Colombiana



LA DIRECCIÓN GENERAL MARÍTIMA

Invita a todos los interesados a presentar sus hojas de vida para proveer un (01) empleo con las siguientes condiciones:



AUXILIAR DE SERVICIOS COCINERO (A)

PERFIL

Proporcionar una alimentación sana, nutritiva, variada y de buena calidad para el mantenimiento de la salud y la moral de la tripulación y la gente de mar a bordo de los buques de la Dirección General Marítima, suministrada en condiciones higiénicas reglamentadas, con el fin de fortalecer su capacidad laboral para el cumplimiento de las funciones asignadas.

LOS INTERESADOS DEBERÁN:

1. Leer sobre las condiciones del empleo y el cronograma del proceso en la siguiente ruta:
<https://www.dimar.mil.co/ofertas-de-empleo>.
2. Registrar su hoja de vida en el siguiente formulario:
<https://forms.office.com/r/y3rqeptvZR?origin=lprLink>

La invitación finaliza:
31 de marzo 2025



OFERTA LABORAL



GRADO	AS12 (AUXILIAR DE SERVICIOS 12).
TIPO DE EMPLEO	Planta de Personal DIMAR – Empleo de Libre Nombramiento y Remoción.
SALARIO	\$1.423.500 (ACUERDO DECRETO QUE FIJA SALARIOS) + (Prima Actividad 49.5% sobre el básico + Auxilio Transporte + Subsidio Alimentación + Subsidio Familiar 30% casado + si tiene hijos 5% por el 1º y hasta el 4 hijo el 4%).
CIUDAD Y JORNADA LABORAL	Cartagena – Bolívar , a bordo de un buque de Investigación Científica / disponibilidad para trabajar en horarios rotativos acuerdo programación operacional del buque / Puede incluir dominicales y festivos de acuerdo con la necesidad de la unidad / NO pago Horas Extras / Derecho a compensatorios.
ESPECIALIDAD	COCINERO (A)
REQUISITOS MÍNIMOS POR LEY	<ul style="list-style-type: none"> • Aprobación de educación básica primaria o lo contemplado para este efecto en el (Artículo 2.2.1.1.1.4.1) Decreto 1070 de 2015. • Dieciséis (16) meses de experiencia laboral relacionada.
PÉRFIL	<p>CONOCIMIENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos. • Técnicas de corte y cocción de alimentos. • Procedimientos básicos de inventarios y rotación de alimentos. • Conocer y dominar la gastronomía local, regional y nacional. • Conocer y dominar técnicas básicas de panadería y repostería. • Conocer sobre Seguridad Ocupacional para el área de cocina. <p>HABILIDADES :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de equipos, utensilios y herramientas de cocina. • Mantener en orden y limpieza el sitio de trabajo según protocolos. • Seguir instrucciones escritas y verbales para preparar alimentos de acuerdo con el menú y los tiempos establecidos. • Planificar y prever la existencia de alimentos y materiales requeridos. • Ser creativo e innovador para preparar alimentos variados, balanceados y de valor nutricional para la tripulación.
DOCUMENTACIÓN REQUERIDA	<p>Formato único hoja de vida formato función pública (con foto 3*4). Reciente</p> <p>Fotocopia cédula ciudadanía al 150%</p> <p>Curso básico de cocina y manipulación de alimentos (Fotocopia diplomas y actas de estudios realizados).</p> <p>Certificaciones laborales (estas deben contener fecha de inicio y término del contrato, cargo y funciones realizadas).</p>

**La invitación finaliza:
 31 de marzo 2025**



CONDICIONES GENERALES



1. Dada que el empleo es de libre nombramiento y remoción, la presente invitación no constituye un concurso público ni genera derechos de carrera u obligación de vinculación. Se trata entonces, de un ejercicio para la búsqueda de personas idóneas conforme al perfil solicitado, sin perjuicio de la facultad discrecional de la Entidad.
2. Las personas que sean seleccionadas, se les solicitará que completen los documentos formales para su nombramiento y posesión.
3. La Dirección General Marítima vinculará a los empleos de Libre Nombramiento y Remoción de acuerdo con las necesidades del servicio y según las facultades discrecionales establecidas en el artículo 13 y 14 del Decreto Ley 091 de 2007 y el procedimiento establecido en el Decreto 4567 de 2011.
4. Cualquier tipo de inquietud relacionada con este asunto podrá ser enviada al correo electrónico oportunidadlaboral@dimar.mil.co.
5. Los Interesados deberán inscribir su hoja de vida en la ruta <https://www.dimar.mil.co/ofertas-de-empleo> y diligenciar el formulario anexo. Es de aclarar que no se recibieran HV extemporáneas.
6. Este link estará habilitado hasta el día 31 de Marzo de 2025 a las 23:45 horas.

**La invitación finaliza:
31 de marzo 2025**



CONDICIONES GENERALES



**La invitación finaliza:
31 de marzo 2025**

ACTIVIDAD	FECHA
Publicación de invitación página web	28-03-2025 / 31-03-2025
Inscripción de hojas de vida y cierre	28-03-2025 / 31-03-2025
Validación requisitos y puntuación hojas de vida	01-04-2025
Prueba de conocimiento en campo (se realizará en la ciudad de Cartagena – Bolívar acuerdo programación).	02-04-2025 / 04-04-2025
Entrevistas y competencias	04-04-2025 / 08-04-2025
Estudio de seguridad	ACUERDO PROGRAMACIÓN

- El canal de comunicación con los candidatos seleccionados será a través de correo electrónico.
- En cualquier caso, DIMAR podrá hacer modificaciones de este cronograma de manera discrecional y se comunicará a las personas que se hayan inscrito en el proceso.



ACTIVIDADES PRINCIPALES



1. Estimar el abastecimiento de víveres y agua potable, en cantidad, calidad, variedad y valor nutritivo, teniendo en cuenta el número de tripulantes, la duración y naturaleza del viaje, y las disposiciones del Jefe Logístico del buque.
2. Controlar el inventario, las formas de almacenaje y su organización y distribución en compartimentos secos o fríos, según que se trate de materias primas secas o de alimentos congelados o preelaborados, considerando su ubicación y el momento de retiro para su preparación, de acuerdo con la programación y los procedimientos predeterminados.
3. Elaborar el menú de acuerdo con las necesidades del personal y el balance nutricional de los alimentos, aplicando las técnicas adecuadas para la manipulación de alimentos.
4. Preparar los alimentos aplicando las técnicas de cocción que correspondan al tipo de menú elegido o solicitado y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria, en la utilización de equipos y utensilios y en las áreas de preparación, para prevenir cualquier contaminación o causa de enfermedad por ingestión de alimentos.
5. Realizar el mantenimiento de la cocina y la limpieza e higiene de las zonas de preparación, sitios de almacenamiento y áreas de manipulación de alimentos, antes, durante y después de la presentación del servicio, con el fin de garantizar la conservación sanitaria y la funcionalidad y calidades nutricionales de los víveres e ingredientes.
6. Asegurar que los procedimientos relativos a la gestión de residuos incluyan los residuos de la cocina, para limitar el desperdicio de alimentos, tanto en el largo plazo como en la planificación diaria.
7. Asumir todas las tareas administrativas relacionadas con la cocina y la preparación diaria de las comidas, desde la verificación de las condiciones y capacidades de la infraestructura de la cocina, hasta la rendición de cuentas, incluyendo la gestión de compras, el almacenamiento y control de inventario, el presupuesto de gastos, los procesos de producción y tratamiento de residuos, como garantía de administración eficiente y de calidad del servicio.
8. Ejecutar sus funciones, roles y responsabilidades conforme a las políticas y lineamientos emitidos por el Sistema de Gestión Institucional y en aplicación de la documentación vigente de los procesos.
9. Asegurar la correcta operación, administración y custodia de la gestión documental asignada a su cargo, de acuerdo con las directrices emitidas por la Dirección General Marítima.
10. Las demás funciones que se deriven de la Ley, estatutos, reglamentos de DIMAR y aquellas que específicamente le sean asignadas por autoridad competente o delegadas por la Dirección General Marítima.

**La invitación finaliza:
31 de marzo 2025**



Ministerio de Defensa Nacional

Dirección General Marítima
Autoridad Marítima Colombiana

¡Gracias por su atención!