Cocinero - Senior bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) UF4105

Descripción del trabajo:

El cocinero senior preparará, dividirá en porciones, cocinará y presentará, correcta y eficientemente, una variedad de alimentos fríos y/o calientes para las distintas comidas que incluyen: desayuno, almuerzo, cena y eventos especiales/catering. Este puesto es responsable de supervisar el cocinero II bajo la Ley de Contratos de Servicio (SCA) y posiblemente otros puestos de nivel inferior.

Responsabilidades generales:

- Puede preparar alimentos y atender a los clientes en una estación a la carta.
- Prepara los alimentos al manejar una variedad de equipos de cocina para medir y mezclar ingredientes, lavar, pelar, cortar y triturar frutas y verduras, y cortar y recortar carne, aves o pescados para uso culinario.
- Proporciona la mejor calidad de servicio a los clientes en todo momento.
- Prueba los productos, lee menús, calcula los requisitos de alimentos, controla la producción y mantiene registros para planificar correctamente los requisitos de producción, y solicitar suministros y equipos.
- Puede limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo y los equipos, y debe seguir todas las normas y los procedimientos reglamentarios de Sodexo y del cliente.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias y enfermedades transmitidas por alimentos durante el trabajo.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Informa cualquier accidente o lesión puntualmente.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos de la compañía en cuanto a seguridad y gestión de riesgos.
- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Asiste a los programas de capacitación (presenciales y virtuales) según lo asignado.
- Elabora tandas pequeñas y grandes de productos utilizando una gama avanzada y completa de técnicas clásicas y contemporáneas para cocinar, servir y decorar.
- Sigue recetas complejas y/o indicaciones de producto para preparar, condimentar, cocinar, degustar, cortar en rodajas y servir sopas, carnes, verduras, postres y otros alimentos de consumo en los lugares de comida.
- Ayuda a supervisar el personal de cocina.
- Selecciona las recetas por ciclo de menú, elabora productos de panadería, recibe el inventario, mueve y levanta alimentos y artículos y prepara comidas para los clientes que necesiten dietas especiales.

- Cumple funciones como cocinero jefe al guiar y asistir en la capacitación de los cocineros con menos experiencia.
- Con poca supervisión y de forma independiente, realiza tareas avanzadas de cocina al preparar alimentos para servir a los clientes.
- Son necesarias aptitudes avanzadas en el manejo de cuchillos.
- Puede supervisar al personal de producción y asignar tareas.
- Puede usar software de producción para ingresar datos de producción previa y posterior.
- Puede tomar inventario y/o ingresar el inventario en la producción.
- Puede realizar y recibir compensación aplicable según las regulaciones de la Ley de Contratos de Servicio (SCA) para otros deberes y responsabilidades del trabajo según lo asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- 4 años o más de experiencia laboral relevante.
- Se prefiere conocimiento de la operación básica del equipo y los procedimientos de manejo de efectivo.
- Debe ser capaz de dirigir al personal y asignar recursos.

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes de proveedores, supervisores, gerentes, consumidores y representantes de clientes.
- Capacidad de usar una computadora.
- Requiere conocimiento pleno de los equipos de cocina.
- Debe ser capaz de leer y seguir una receta sin supervisión.
- Implica los requisitos más complejos del puesto.
- Emplea habilidades de cocina avanzadas.
- Adapta procedimientos, procesos, herramientas, equipos y técnicas para lograr los requisitos del puesto.
- Conocimientos prácticos sustanciales para la preparación de alimentos.

Licencia, calificaciones y certificaciones:

Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.
- Mantiene una actitud positiva.
- Se valora la capacidad de trabajar con un horario flexible.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Asiste a trabajar y se presenta para el turno programado a tiempo, con la regularidad suficiente.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Una cantidad significativa de caminar o circular por otros medios.
- Capacidad de trabajar de pie durante largos períodos de tiempo (hasta 8 horas).
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover 40 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede supervisar actividades y eventos al aire libre.
- Un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- Mientras realiza las tareas de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un entorno controlado y templado; sin embargo, puede verse expuesto al calor/frío durante el apoyo de actividades al aire libre.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.
- Utiliza la ropa protectora y/o el equipo de protección personal que exige el ambiente de trabajo o las reglamentaciones del gobierno.

Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del puesto.

Empleado _____
Fecha _____
Gerente _____
Fecha _____